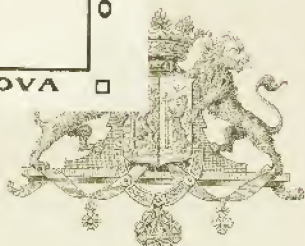


□  
BERIO  
□

□ CIVICA □  
BIBLIOTECA  
B.S.  
XVIII  
A  
1823  
BERIO  
□ GENOVA □





- 6 DIC. 1995

200. 100. 200.

C  
C  
R  
C  
C  
C

IL SEMPLICE  
ORTOLANO  
IN VILLA,  
E L'ACCURATO  
GIARDINIERE  
IN CITTA',

C I O È

Regole pratiche, e fondate su l'esperienza di vecchi  
Ortolani per coltivare qualunque sorta d'Er-  
baggi, per propagare, ed innestare  
Piante, Viti, ec.

*Avvisi per l'Economia, cura de' Meri, e Bigatti,  
ed il Trattato del Tabacco.*

R E G O L E

Per il governo degli Agrumi, per la cultura de'  
Fiori, e specialmente un Trattato de' Garofani.

O P E R A D I

CASIMIRO AFFAITATI.

*Aggiuntovi il modo di fare i Vini  
di perfetta qualità.*

ADORNATO DI FIGURE.



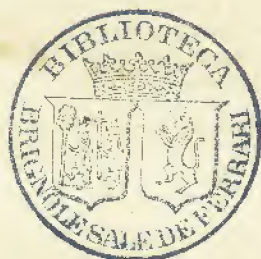
IN VENEZIA MDCCLXX.

PRESSO FRANCESCO LOCATELLI

a S. Bartolommeo.

CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.





83

XCVI

A

1823

A L N O B I L E,  
 E R E V E R E N D I S S I M O  
 S I G. C O N T E  
 G I R O L A M O S I L V E S T R I  
 P A T R I Z I O D I R O V I G O.

FRANCESCO LOCATELLI.



O sì sensibile, e così obbliga-  
 to mi trovo alle moltissime  
 gentilezze, che il Vostro  
 bel cuore, NOBILE, e  
 R E V E R E N D I S S. S I G.  
 C O N T E, mi ha in diverse occasioni  
 compartite, che stimo mio preciso do-  
 vere

vere confessarle con pubblica attestazione in faccia al Mondo . Ma come potrei adeguatamente ciò fare , se tanta distanza ha posto il Cielo dalle vostre fortune , e le mie , e dal Vostro illustre , e Nobil natale , ed il mio umile quasi affatto ed oscuro .

Altro mezzo non ho per eseguirlo che le mie stampe , e di queste appunto mi vaglio . Voi ereditaste da' gloriosi Vostri Maggiori non solamente i fregi , ed i commodi d' un' antica , e provata Nobiltà , ma anche le felici inclinazioni alle lettere , e dotato dalla Natura di vasti talenti così providamente gli coltivaste , che divenuto siete uno de' primi lumi della Patria Vostra , ed accresciuta avete la luce Vostra propria alla letteraria gloria de' vostri famosi Antenati .

Ed infatti qual bello stimolo esser non vi doveva il celebre Co: Cammillo Vost' Avo , a cui l' Europa intera ha tributato attestati non dubbj d' ammirazione , e di loda , fino a chiamarlo Padre della Romana Erudizione , la di cui memoria sarà un eterno decoro della



della Vostra Signorile Profapia, ed i  
cui scritti, ed il prezioso Museo saran-  
no un perenne ornamento alla Patria,  
ed alla Famiglia?

Tali riflessioni, che forse spaventar  
mi dovevano, e trattenermi dal pubbli-  
care fregiato del Chiarissimo Vostro No-  
me il mio Ortolano in Villa, mi  
hanno a farlo sempre più animato; ri-  
flettendo che un Libro d'Agricoltura,  
poteva nel tempo stesso e aprire a me  
largo campo d'eseguire l'ideata confes-  
sione de' miei doveri, e lusingare il Vo-  
stro genio che di questo utilissimo studio  
in particolar modo ci pasce.

A Voi dunque resta, NOBILE, RE-  
VERENDISS. ED ERUDITISSIMO SIG.  
CONTE, a render consolate le mie  
speranze, degnandovi di accettare quest'  
umile e scarsa offerta, e come parlan-  
te attestato delle mie obbligazioni, e  
come tributo di quell' infinito rispetto,  
con cui mi pregio di venerare la Vir-  
tù Vostra, e l'inclito Vostro Nome

## A L L E T T O R E .



Disse vero l'Apostolo S. Paolo ;  
 che li membri del corpo riputa-  
 ti i più vili , sono li più neces-  
 sarj : ( a ) *Quæ videntur mem-  
 bra corporis infirmiora esse , necessaria  
 sunt : & quæ putamus ignobiliora mem-  
 bra esse corporis , his honorem abundan-  
 tiorem circumdamus .* E quanto disse egli ,  
 parlando del corpo naturale , possiamo col  
 medesimo fondamento dire noi del corpo  
 civile ; poichè le Arti stimate le più vili ,  
 e le più meccaniche , sono le più utili , e  
 le più necessarie . E come no ? non vi fa-  
 rebbero già i Re , i Principi , ed i Genti-  
 luomini se non vi fossero l' Agricoltura ,  
 ed i Rustici . Così vâ : il lusso sciala a co-  
 sto del sudore de' Contadini ; e senza l'  
 Agricoltura verrebbero meno tutte le Ar-  
 ti dette liberali , le quali finalmente ser-  
 vono , per lo più , solamente all' ornamen-  
 to del mondo , non già alla necessità de'  
 Viventi . E chi ardirà di sprezzare un' Ar-  
 te instituita da Dio , nata col mondo , e  
 con la quale tutti noi abbiamo sì grande  
 interesse ? Non è egli vero , che il nostro  
 primo padre Adamo fu Ortolano , e che  
 noi , come derivanti da esso , siamo figlij  
 di

( a ) Epist. 1. ad Cor. cap. 12. n. 12. & 23.

di Ortolano? (a) *Tulit ergo Dominus Deus hominem, & posuit eum in Paradiso voluptatis, ut operaretur, & custodiret illum.* Questo vocabolo Paradiso è voce Persiana, e secondo Senofonio, Filostrato, e Procopio, vuole appunto dire Orto; onde disse anche Salomone (b): *Fecit Hortos, & Pomaria; idest Paradisos*, come legge la frase Ebreà.

Quantunque l'Agricoltura fosse stimata Arte ignobile presso de' Greci, e specialmente de' Lacedemoni, che la facevano esercitare da' servi; ad ogni modo i Romani l'ebbero in sommo pregio, dopo la milizia; e delle molte Tribù della Città di Roma, quattro solamente non la esercitavano. Onde era cosa facile, ed ordinaria fra gli antichi Romani, il passare dall'Aratro alla Dittatura. Che però ebbe a dire Tullio (c). *Nihil est Agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homini libero dignius.* Il che ci viene dimostrato da' cognomi degli antichi Romani, chiamati Lentuli. Fabj, Ciceroni, Pisoni, Serani, Agricoli; e per fino dal coltivare bene le Lattughe, alcuni di casa Valeria si dissero Lattughini. Nè mancano a' nostri di i Cardani, i Porri, i Cicceri, ed

A 4

i Lui-

(a) Gen. cap. 2. 15.

(b) Eccles. cap. 2.

(c) Cicer. de Offic.



i Luini . In somma in que' tèmpi non si poteva dare maggior lode ad un galantuomo, quanto chiamarlo Agricoltore . (a)  
*Atque, ut refert Cato, quem virum bonum Colonus dixissent, amplissime laudasse existimabant.*

L'Agricoltura oggidì si divide in dilettevole, ed in necessaria ; la necessaria riguarda la cultura de' Campi, delle Vigne, degli Uliveti, e simili; e questa è in considerazione di arte meccanica, esercitandosi da' Villani colla zappa. con l' aratro, e col vomere . Ma la dilettevole, che si esercita intorno alla cultura degli Orti, e de' Giardini, viene pregiata come arte nobile, e convenevole anche alle persone di qualità.

L'arte adunque di coltivare gli Orti è per tutti i capi sommamente commendabile, e grandemente da stimarsi, avendo forto Dio per autore ; l'origine del mondo per principio; il primo Uomo per professore; e la necessità del vivere colla comune utilità per fine . Quest'arte presuppone i suoi seguaci Filosofi naturali, e conseguentemente Uomini di grande intendimento; onde come onorevole, utile, deliziosa, ed innocente venne favorita, ed abbracciata da' Personaggi di alta sfera ; avendo Diocleziano rinunciato all' Imperio,

per

(a) Plin. lib. 18. de Rep.

non si  
alantuo-  
(a)  
bonum  
se exi.

dilet-  
ria ris-  
Vigne,  
in con-  
itando-  
tro, e  
si eser-  
e de'  
e nobi.  
one di

Orti è  
endabi-  
do for-  
mondo  
profes-  
comu-  
ppone  
confe-  
limen-  
elizio.  
ed ab-  
a; a-  
berio,  
per

per attendere alla cultura dell'orto (a)<sup>9</sup>;  
come pure praticò quell'altro Duca di Ger-  
mania, di cui cantò Giorgio Sabino.

*Noricus Agricola Dux faciebat opus.*

Quindi Ciro il minore, Re di Persia  
esercitò di sua mano l'Agricoltura, come  
praticarono poscia Romolo, Remo, Cu-  
rio, Fabricio, Giustiniano, ed altri Re,  
ed Imperatori con tutti li più qualificati  
soggetti dell'antica Roma: (b) *illi etiam  
prædixites, qui ab aratro accersiebantur,  
ut Consules fierent.* Compiacendosi quei gran-  
di Uomini di essere insieme Principi, ed  
Agricoltori. *Ipsorum manibus Imperatorum  
colebantur agri (ut fas est credere) gau-  
dente terra vomere laureato, & triumphali  
aratore, come attesta Plinio (c)* Onde  
Quinzio riferito da Lucio Floro, dopo di  
avere trionfato de' Volsci, ritornò all'eser-  
cizio dell'aratro, come prima soleva: *Ex-  
peditione finita rediit ad boves triumphalis A-  
gricola.*

Sapete voi (disse un bello spirito) per-  
chè la terra, altre volte sì fertile, ora sia  
divenuta cotanto sterile? Questo procede,  
perchè venendo prima coltivata da' Signo-

A 5

ri

(a) Elio Spartano.

(b) Valer. Max. lib. 4. cap. 3.

(c) Plin. lib. 18. cap. 3.

ri di qualità, ella ancora si stimava obbligata di corrispondere alla grande, con abbondante messe: ma ora, quasi sdegnata, per vedersi oltraggiata, e squarciata solamente da gente vile, e plebea, si rende contumace all'altrui cultura, scarsamente produce, e parcamente fruttifica. Questo è ben certo, che spesso volte la terra non rende proporzionato frutto, nè corrispondere all'aspettazione, più per incuria, ed ignoranza di chi la coltiva, che per altro rispetto: onde, dopo di essermi consultato co' più vecchi, ed esperimentati Ortolani, ho determinato di scrivere le seguenti Osservazioni, e darle alla stampa per comodo, ed utile degl'inesperti Ortolani: in riguardo de' quali mi son valso di un dire facile, e piano, e di vocaboli chiari, e totalmentè nostrani, affinchè la mia fatica riesca loro di aggradimento: (a) *Gratum opus Agricolis.*

E quando mai qualche persona di qualità, deposti altri maggiori impieghi, volesse applicarsi alla cultura del suo Orto, per un innocente trattenimento, e per isfuggire la oziosità di ogni mal radice, sappia che egli avrà la soddisfazione di provarè in pratica, non esservi vivanda più gustosa, e saporita, di quella si acquista colle proprie mani; ed oltre che l'esercizio mo-

(a) *Æneid.* 1.



deratò rende l'Uomo più sano ; lo fa anche più felice , e più contento , come avvertì il Salmista Reale , quando disse : ( a ) *Labores manuum tuarum quia manducabis : Beatus es , & bene tibi erit .*

Spero , che l'uso di queste poche Osservazioni mi farà mallevadore di quanto promisi : ma quando talora vi sbagliassero , non incolpatene già le regole , ma le stagioni poco propizie , poichè sta bensì in nostra mano il piantare , e seminare , ed adacquare , ma non già il maturare , e perfezionare le cose , come in altro senso scrisse l'Appostolo : ( b ) *Ego plantavi , Apollo rigavit , sed Deus incrementum dedit .*

A persuasione di Amici ho accresciuta questa Operetta non tanto di alcune cose mancanti in ordine alla cultura degli Orti , ma anche di una intera osservazione intorno alla cultura de' fiori ; persuadendomi di avere ad incontrare il genio di molti , con accoppiare il dilettevole all'utile ; come me ne avverte il Poeta col dire :

*Omne tulit punctum , qui miscuit utile dulci .*

Gradite voi , cortese lettore , con questa piccola fatica , il buon genio , che ho di servirvi : e state sano .

A 6

NOI

( ) Psalm. 127. vers. 2.

( a ) Epist. 1. ad Cor. cap. 3. v. 6.

# NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

**A** Vendo veduto per la Fede di Revisione, ed Approvazione del Publico Revisor D. Natal dalle Lasse, nel Libro intitolato: *Il Semplice Ortolano di Villa, ed il Giardiniero accurato di Città ec. Stampato*, non v'esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Attestato del Segretario nostro, niente contro Principi, e buoni costumi, concediamo; Licenza a *Francesco Locatelli Stampator di Venezia* che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librarie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 15. Marzo 1768.

( SEBASTIAN ZUSTINIAN Rif.

( ALVISE VALLARESSO Rif.

( FRANCESCO MOROSINI 2. Cav. Proc. Rif.

Registrato in Libro a Carte 342. al N. 2413.

Davidde Marchesini Seg.



## P A R T E P R I M A .

*Della situazione degli Orti , e cultura del terreno .*

### OSSERVAZIONE PRIMA .

La



Scendo il Sole l' anima de' Viventi , e massime de' Vegetabili , sarà necessario , che gli Orti sian in sito esposto al Sole , affinchè co' suoi benigni sguardi , ed influssi propizi , possa favorire , e perfezionare gli erbaggi . Converrà ad ogni modo avere negli Orti qualche sito ancora ombreggiato , per seminarvi qualche erba , che ama l' ombra , come si dirà a' suoi luoghi particolari : sicchè si richiedono siti , non tutti egualmente grassi , ed umidi , ma alcuni devono esser magri , ed altri asciutti , come vedremo . Gli Orti adacquatorj sono i migliori , per potere sostituire l'acqua nascente al mancamento della piovana ; e questa non dovrebbe esser fredda , perocchè troppo sinagrisce il terreno , e molto pregiudica alle verdure .

La



La cultra degli Orti deve essere non superficiale, ma profonda; sì perchè il terreno ben smosso si rende più fertile, ed atto al produrre; sì perchè si tiene più purgato dagli animali nocivi, dalle erbe cattive, e dalle pietre, e sassi: onde sarà bene vangare il terreno con vanghe lunghe, capaci, più di una volta, prima di piantarvi gli erbaggi.

Il letame per ingrassare non dovrà essere nuovo, ma almeno vecchio di un anno, perchè il nuovo, per essere troppo caldo abbrucia le erbe, e genera molti animali nocivi, come zaccarole, e simili.

Sarà anche necessario tener l'Orto ben netto, e mondo da ogni altra erba, perchè queste soffocano gli ortaggi, e consumano l'alimento, che deve servire all'erbe buone.

Accadendo che il terreno fosse ammorbato d'animali nocivi, come zaccarole, vermini, ec. converrà seminare tutto l'Orto a lupini, ed ararlo bene sul principio di Marzo, ed anche prima, se sarà possibile, e cresciuti questi all'altezza di un braccio circa, si dovranno vangare sotto: e con questa diligenza si faranno due beni; s'ingrasserà il terreno, e si purgherà da que' nocivi animali, che non possono vivere in terra amareggiata da' lupini.

*Del modo di raccogliere le Semenze, e del tempo proprio per seminarle.*

#### OSSERVAZIONE SECONDA.

2. **P**oichè dalla bontà delle Semenze dipende principalmente la fertilità dell'Orto, ho stimato necessario di porre quì il vero modo, per averle ben stagionate, ed in perfezzione; mentre se le fatiche de' poveri

Or-



Ortolani non vengono corrisposte , proviene o perchè non nascono le Semenze , o perchè nascono falsificate , ed incapaci di render buoni , e perfetti erbaggi . Eccovene adunque le vere regole , per averle a proposito , suggeritemi da' vecchj , ed esperimentati Ortolani ; i quali a loro rischio le hanno osservate .

3. Aglio Avvertasi , che l' Aglio riserbato per piantare , non si deve lasciar toccare acqua , sterpato che sarà ; nè meno si deve adacquare , quando sarà entrato in maturanza ; poichè patisce di molto : avvertendo di sterparlo in Luna vecchia , e di servirsi de' capi più belli , e stagionati , per piantare ; e di questi capi si piglierà solamente il primo ordine di fuori ; cioè i spichi , o come diciamo volgarmente , le fese più grosse .

4. Piselli , o Erbioni . Se ne riserberà una porzione sufficiente al bisogno , per farne Semenza , e di questa non se ne coglierà , per non levare i migliori : e ben maturati che saranno , si raccoglieranno le teghe , o sieno i baccelli , lasciandoli seccare al Sole così chiusi , perocchè si mantengono meglio , si preservano più facilmente da' vermini ; e si caveranno fuori solamente quando si vorranno seminare . Avvertendo , che quantunque la Semenza sia buona , ad ogni modo sempre ne falsifica qualche poco : onde per isfuggire questo danno , si piglieranno solamente i baccelli più grossi , ed alquanto crespi , e storti , lasciando da parte i lisci , e diritti , i quali serviranno per farne minestra .

5. Biete da costa . Si deve avvertire di non fare le Semenze di queste vicino alle Biete ordinarie , perchè falsificano , ma si dovranno avere in luogo appartato lungi da quelle ; nè si dovranno raccogliere le Semenze delle Biete nate quell'anno , perocchè subito vanno in

Se-

Semenza, ma sarà bene seminare le Biete per Semenza nel mese di Luglio, e poi trapiantarle all' Ottobre; e così facilmente resisteranno all' Inverno; ed all' aprirsi della stagione faranno ottima Semenza per seminare.

6. Bieterape. All' Ottobre si farà la scelta delle Bieterape grosse circa la grossezza di un novo, o poco più, e che siano delle più rotonde, con la coda sottile, e piana; poi si Planteranno in luogo soleggiato, e coperto: avvertendo di non lasciarle mancare l'acqua; onde converrà adacquarle di tempo in tempo, secondo il bisogno; e con questa diligenza si avranno sempre buone Semenze di Bieterape; ed avvertasi, che pigliandosi Bieterape grosse per fare Semenze, queste saranno legnose, e dure presto falsificheranno.

7. Cicorea per fare radici. La migliore Semenza di questa è senza dubbio quella di Castellazzo di Alessandria, e di Sale: pure volendosi servire della nostrana buona, si piglieranno le radici nate dalle Semenze suddette, e si trapianteranno all' Ottobre in luogo appartato; ma perchè questa Semenza col tempo falsifica, converrà mutarla ogni tre o quattro anni, pigliando delle Semenze suddette di Castellazzo ec., e poi di nuovo farne Semenza, come si è detto. Avvertendo, che quando la Cicorea è lasciata per Semenza, si deve troncarle la cima, lasciandole l' altezza di due palmi in circa.

8. Cardi. Sarà bene seminarne qualcuno in luogo appartato, affine di cavarne Semenza, ovvero si piglieranno delle radici, o fusti de' Cardoni tagliati al Novembre, e si trapianteranno in luogo opportuno: avvertendosi di non pigliare di quelli tanto spinosi; ed in tal modo la Semenza sarà più vigorosa, e durerà per molti anni. Quando det-

dette Semenze saranno mature, si taglieranno con un palmo circa di fusto, e fatti i mazzetti, si appenderanno a qualche soffitta in luogo, che sia asciutto, lasciandoveli fino alla Primavera, per seminarle a suo tempo.

9. Cipolle. Si pigliano Cipolle Comasche rosse, tonde, e schiacciate, e si piantano alla Primavera: avvertendo di sostenerle bene con de' rami, per essere fragili, e facili alle cadute, altrimenti non avrete Semenze.

10. Finocchio. Si fa scelta di quelle piante, che hanno le foglie vicine a terra, poi si levano tutte le foglie, e virgulti di dette piante, alla riserva del fusto di mezzo, che dovrà lasciarsi intatto. Compita che sarà la Semenza, si raccoglie, la quale si conosce se sia ben matura col rompere qualche grano, perchè ritrovandolo nero nel mezzo, sarà perfettamente matura. E avvertasi di raccoglierla quando la maggior parte di detto Finocchio avrà il seme maturo, al modo che si è detto; poichè volendosi lasciare in pianta, finchè tutta la Semenza abbia lasciato il color verde, la nebbia la consumerà tutta, e non farà Semenza.

11. Fagioli per cornetti, o vogliasi dire per baccelli. Si pigliano di que' bianchi, grossi, e lunghi, e non già di quelli rotondi, perocchè non sono a proposito, per fare cornetti; mentre appena spuntati, si fanno duri, e pieni di fila, nè servono, che a farne minestra. E quando non si abbiano di questi, se ne potranno procurare dagli Ortolani Milanesi, che ne fanno incetta.

12. Carotte. Di queste se ne fa scelta a S. Martino, quando si colgono, o si ripongono in luogo appartato: ma però volendone fare Semenza, si piglieranno solamente quelle di colore rosso, e ben grosse; avvertendo, che



che quelle , le quali fanno la Semenza più rara , e vigorosa , sono ottime , ed in mancanza di questa si adopera ogni altra Semenza .

13. Lattughe . Potendosi fare la Semenza di quelle trapiantate a S. Martino , farà la migliore : ma non potendosene avere di queste , se ne farà la Semenza di quelle trapiantate alla Primavera ben per tempo , e rare .

14. Porri . Strappati che gli avrete all' Ottobre , farete scelta de' più grossi , e li ripianterete in luogo soleggiato ; e quando saranno maturi , coglierete le Semenze , cioè quella specie di fiocco , che formano , con un palmo di fusto , e legate in fascetti , si appendon al palco in luogo asciutto , lasciandole fino alla Primavera ; perocchè si mantengono meglio , e fanno migliore Semenza , e più matura . Giunta la Primavera si mondano dalla scorza , e si seminano : avvertendo , nati che sieno i porri , di sostenerli con de' rami , come si è detto delle Cipolle .

15. Pastinache . Quando si cavano all' Ottobre , si fa la scelta delle più belle , e si trapiantano in luogo appartato ; e quando sarà matura la Semenza , si levano solamente le rose , o fiocchi più belli , gettando via tutti gli altri , che non sono a proposito per Semenza .

16. Ramolacci , o Radiche . Si fa scelta de' più belli all' Autunno , di quelli seminati in Luna di Luglio , e si trapiantano in luogo appartato , avvertendo di fare scelta solamente de' grossi quanto un uovo , ed anco meno ; poichè , quando son grossi assai , gelano con più facilità ; e si userà diligenza di tenerli netti da certi Insetti rossi , da' quali vengono infestati , quando fanno la Semenza , e ben spesso la consumano tutta .

17. Ravanelli . Per farne Semenza , si semi-



minano alla Primavera ; e quando faranno un poco grossetti , si rarificano , levando via tutti li più deboli ; e questi ancora bisogna guardare da certi Insetti rossi , che li danneggiano molto .

18. Indivia volgarmente Scarola . Si piglia di quella trapiantata all'Ottobre , quando si possa preservare dal gelo , e questa sarà la migliore ; ma quando non se ne possa avere , si semini alla Primavera ben per tempo , e si trapianti a suo tempo . Quando poi avrà germogliato all'altezza di due palmi , bisogna troncarle la cima , e così farà maggior quantità di Semenza , e migliore .

19. Appio , volgarmente Sellarò . Avvertasi di non servirsi di quella Semenza caduta da se , poichè col tempo imbastardisce , e degenera ; ma se ne trapianti in luogo appartato , e se ne colga la Semenza prima che cada da se .

20. L' Appio di Alemagna è assai più bello , e godibile dell' Italiano ; ma bisogna procurarne la Semenza di Germania di anno in anno , poichè da noi non la fa buona .

21. Spinaci . Quando a causa del gelo , o per altro accidente non se ne possa avere di quelli seminati all'Agosto , o al Settembre , se ne potranno seminare , per farne Semenza , nella Luna di Marzo , e faranno Semenza a tempo debito , buona quanto ogni altra . Avvertendo , che quando i Spinaci vanno in Semenza , si devono strappare tutti quelli chiamati femmine , e si distinguono da' maschi dal non fare grano , ma solamente fiori .

22. Scorzonera . Questa è la Semenza più difficile da raccogliersi ; poichè appena aperta la boccia , vien dissipata dall'aria ; sicchè sarà necessario visitarla una volta ogni giorno , quando incomincerà a maturare , e le-

va-

vare quella, che anderà maturando; non aspettando, che si apra, ma quando comincerà a mostrare sulla cima la piuma; perchè allora sarà sufficientemente matura.

23. Cavoli, o Verze. All' Ottobre, o a Novembre si sceglieranno le più crespe, corte di gamba, che non sieno nè troppo piccole, nè troppo grosse; poichè queste difficilmente resistono al gelo, ma si farà scelta di quelle mezzane, e tra tutte le Verze, le Milanesi portano il vanto, e sono appunto le già dette. Queste si trapiantano in luogo soleggiato, e potendosi lasciare sopra del natio piede, sarà meglio, e faranno maggior Semenza, la qual può servire per anni dieci. Avvertasi, che questa ancora è soggetta all'influsso degli Insetti, come i Ramolacci, e Ravanelli; la onde, quando si scopriranno detti animalucci, si piglierà uno scaldavivande con buon fuoco, ed alla mattina pertempo si porrà sotto a' detti animali, e scrollando dolcemente il fusto delle piante da Semenza, si faranno cadere nel fuoco; e così facendosi per qualche mattina, in breve si distruggeranno quegli animali perniciosi; altrimenti non si avrà Semenza.

24. Finalmente vi voglio avvertire, che quando le Verze da Semenza avranno germogliato all' altezza di un palmo, se le dovrà levare la cima, come si disse delle Lattughe e dell' Indivia; perocchè in tal modo faranno Semenza in più abbondanza, e di tutta perfezione. Ed abbenchè il Fusto di mezzo faccia veramente Semenza più grossa, ad ogni modo riesce men buona. Nel fare la Semenza si abbia generalmente l'avvertenza di fare scelta delle pianticelle più belle, e vigorose, alla riserva di quelle già dette di sopra. E quando le Verze, Lattughe, e simili

ri- che

ritardassero a germogliare, per andare in Semenza, a causa di essere troppo dure, e strette, se le potrà dare un taglio col coltello in cima, in forma di croce, ma però assai superficiale, per non guastare l'occhio de' detti erbaggi: avvertendo, che guastandosi, o tagliandosi dett'occhio, non germoglieranno, anzi si seccheranno.

*Del tempo, luogo, e modo di seminare gli Orti, con la vera regola per trapiantare, e regolare le Ortoglie.*

### OSSERVAZIONE TERZA.

**P**Remesso il modo di coltivare il terreno, e di fare buone Semenze, viene in conseguenza il tempo, il luogo, ed il modo di seminarle, e di trapiantare le pianticelle, e di regolarle fino alla loro perfezzione: onde soggiungerò quì brevemente al possibile tutte le osservazioni più particolari intorno le dette cose, affinchè le speranze degli Ortolani non restino defraudate per mancamento di cose cotanto essenziali.

Molti fanno grandissimi sbagli nel seminare in Luna vecchia alcune Semenze difficili a nascere; ma tirando poi avanti queste a germogliare, vengono a nascere in tempo improprio, cioè in Luna nuova, sicchè sarà necessario per isfuggire questo inconveniente, seminare ciascheduna Semenza in tempo anticipato più, o meno, secondo la qualità di ciascheduna di esse, acciocchè vengano a nascere nella Luna bramata; cioè in Luna vecchia, come si dirà in particolare più abbasso.

Altri si pigliano l'arbitrio di seminare anche due o tre giorni dopo la Luna nuova, col



col dire, che essendo la Luna, nel principio del rinovarsi, di poca forza, come anche dicono della Luna vicina al suo fine, si può dire Luna vecchia: ma quanto riesca frivola, e dannosa questa opinione, lo dimostra pur troppo la sperienza, massime trattandosi delle Lattughe, e dell' indivia, della Cicorea, e di altre simili Semenze facili a nascere, le quali, essendo il terreno umido, e la stagione calda, nasceranno in meno di otto giorni, ed in conseguenza nella maggior forza della Luna, onde subito anderanno in Semenze; poichè la osservazione non ista nel seminare, ma nel germogliare. Lo stesso pregiudizio accade seminandosi negli ultimi giorni della Luna; poichè germogliano poi le Semenze in Luna crescente, subito vanno in Semenza. Quando però volesse seminare per avere piante da Semenza, in tal caso si potrà seminare in tempo, che le Semenze abbiano a germogliare in Luna crescente, poichè in questo modo si avrà meglio l'intento; abbenchè, a dir vero, anche queste è meglio, che nascere in Luna vecchia, avvegnachè le piante riescono più ferme, e vigorose; laddove nascendo in Luna nuova, andranno in Semenza così presto, che le piante saranno sottili, fiacche, ed incapaci a fare molta, e buona Semenza.

Questo medesimo sbaglio si vede apertamente in chi pianta Fagioli, e Piselli in Luna crescente; poichè tendono al crescere ed innalzarsi solamente, e non a fare frutti: essendo ben certo, che questi Legumi ancora devono piantarsi in tempo, che possano germogliare in Luna vecchia, se si bramano fruttiferi, ed atti a fare buona Semenza. Onde le Semenze difficili a nascere, co-

me



me Petrosimolo, Appio, o sia Sellaro, Pastinache, e Zucche d' ogni sorta si semineranno avanti il primo quarto della Luna, perchè tardando queste a nascere, ordinariamente, sino a quaranta giorni, verranno a nascere dopo il Plenilunio, cioè in Luna vecchia.

25. Le Biete di ogni sorta si devono seminare dopo il primo quarto, come ancora le Carotte Scorzonera, Spinaci, Cipolle, Finocchio, e Porri, le quali tutte nascono ordinariamente in giorni quindici.

26. Le Lattughe di ogni sorte. Indivia, Cicorea, Cardoni, Erbioni, o Piselli, si seminano un giorno dopo fatto il Plenilunio; poichè germogliano in otto giorni circa.

27. Le Verze, Ramolacci, Ravanelli, e Ravizze si seminano subito fatto l' ultimo quarto: perchè nascono in quattro, o cinque giorni.

Ma si avverta, che per servirsi delle accennate regole, converrà, che le Semenze sieno nuove; perocchè essendo vecchie, staranno più lungo tempo a nascere delle nuove. Per Semenze nuove s' intendono quelle dell' anno stesso, o dell' antecedente abbenchè anche tra queste vi corra qualche differenza nel nascere.

28. Le Insalatine o Insalate gentili tutte si seminano in Primavera, ed all' Ottobre, e queste ultime vengono poi la futura Primavera assai per tempo, e molto prima delle seminate in Primavera.

29. Per fare, che le Verdure di ogni sorta difficilmente vadano in Semenza, alcuni insegnano il seguente segreto. Si mettono le Semenze, che si vorranno seminare, sparse in vaso aperto, e piano, come in un piatto, o simile, e si lasciano alla rugiada a Ciel aperto.

aperto tutta la notte ultima, o prima della Luna; e poi la mattina, prima della Levata del Sole, si piglia un pugno di terra parimente inumidita dalla rugiada, e con essa si miltchiano le Semenze suddette, e si seminano. Ma la più sicura è valersi delle regole precedenti. E per discendere più al particolare, dico:

30. Che le Verze devono seminarli in terreno magro, e soleggiato; mentre il Sole le fa più basse, e forti. Le Verze Milanesi si feminano per l' Inverno a' 20. circa di Maggio, e le nostrane si feminano al principio di Marzo: e tanto le une, quanto le altre, s'è possibile, si feminano in Luna vecchia, come si è detto. Le Milanesi si ripiantano alla Maddalena, cioè alli 22. Luglio, giorno più, o meno; e le nostrane si trapiantano secondo si vederà a proposito per ripiantarsi. Il terreno deve essere ben coltivato, e ben grasso, e si zapperanno a tempo debito.

31. Li Finocchi per Primavera si feminano in Luna vecchia di Marzo, in terreno bene coltivato, e grasso, e si rarefanno in modo, che una pianta sia distante dall' altra circa un mezzo braccio. Per l' Inverno si feminano a S. Giacomo, cioè circa li 25. di Luglio, in Luna vecchia, pure in terreno grasso, e ben coltivato. E tanto gli uni, quanto gli altri s' interrano in due riprese, almeno, avendoli prima legati nella cima alquanto larghi; e così diveranno bianchi, e teneri.

32. L' Appio, o sia il Sello si semina di Febbraro, overo di Marzo, senza osservazione di Luna, o con la osservazione detta di sopra. Si semina in terreno magro ( come si dovrà praticare con tutte quelle cose, che hanno a ripiantare; poichè le Semenze na

della  
Leva-  
ra pa-  
n ella  
semi-  
regole  
artico-  
n ter-  
ole le  
nefi si  
ca di  
ncipio  
altre,  
ccchia,  
antano  
giorno  
antano  
ntarsi.  
e ben  
o.  
minano  
bene  
modo,  
circa  
emina-  
i Lu-  
renno  
i uni,  
iprese,  
ma al-  
anchi,  
femina  
sserva-  
detta  
( come  
che si  
ze na-  
to

re in terreno magro, e poi ripiantate in luogo grasso, fanno maraviglia; laddove seminandosi in buon terreno, e poi trapiantandosi in terreno eguale, o inferiore, fanno poco) e poi si ripianta il Sellaro in terreno ben grasso, e diligentemente coltivato, facendogli prima un poco di fossetto, e ponendogli sotto un poco di buon letame.

33. Li Cardi si seminano in Luna vecchia d'Aprile, un poco raretti; e poi cresciuti alquanto li rarefanno fino alla distanza di un braccio. Vogliono terreno grasso, e ben coltivato, e si legano, ed interrano in più riprese, come si disse del Sellaro; ma dovrà farsegli il fossetto un poco più capace, e più profondo:

34. Per fare i Cardi bianchi, e teneri, si cavano dalla terra al principio di Novembre, ed in tempo asciutto e se li levano le radici, lasciandovene solamente circa un palmo, poscia si stendon al Sole per qualche ora: Frat-tanto si caverà una ben profonda fossa in lungo, e ben' uniti l' uno con l' altro vi si porranno detti Cardi, incalzando bene la terra d' ambe le parti abbondantemente, e principalmente nelle radici, coprendoli bene con la terra; sicchè sopravanzino solamente le cime, e così ben legati, ed interrati, si copriranno con tavole, o con paglia; e fra un mese e mezzo in circa si faranno bianchissimi, e teneri.

Avvertasi, che li Cardi nati dalla semenza fatta venire dalla Fiandra, riescono migliori de' nostrani; imperciocchè non crescono tanto in altezza; più facilmente s' imbiancono, e riescono tenerissimi con minore cottura degli altri.

35. Li Carciofi si seminano di Marzo, ed anche di febbrajo in Luna calante, ma rari;



ed accadendo che riescano spessi, si rarefaranno in tempo umido; e fanno frutti in abbondanza in quel medesimo anno. Amano luoghi soleggiati, e terra buona, e grassa. In alcuni luoghi si piantano i Carciofi col levare i germogli novelli dalle piante vecchie: e piantandosi di Autunno, e di Primavera, dopo la pioggia, e dopo di avere loro tagliate alquanto le cime. Questi fanno frutti nell' Autunno, quando siano stati piantati di Primavera; e quelli piantati nell' Autunno fruttificano alla Primavera ventura. S'ingrassano bene all'intorno delle radici; e ne' luoghi freddi conviene ripararli con paglia vicino al piede, ma non già nelle cime, perchè diverrebbero bianchi, e fiacchi. Dopo tagliati i fusti de' Carciofi, che avranno fruttificato si lasciano i germogli novelli, o per trapiantarli a tempo debito, o per farli bianchi, come si disse de' Cardi, e quelli principalmente de' Carciofi riescono teneri, sicchè si potranno mangiare anche crudi, come si fa col Sellaro.

36. L' Aglio si pianta solamente il più bello, levatogli attorno attorno del capo la prima pellicola, cioè il solo primo circolo esteriore, e dovrà essere raro in distanza di quattro buone dita in circa. Vuole essere piantato in terreno ingrassato sotto, ma non molto: sopra non s'ingrassa, perocchè quella grassa di sopra lo cuoce, e lo fa marcire. Si pianta ne' luoghi caldi in Luna vecchia di Ottobre; e comunemente in tutti i luoghi, in Luna vecchia di febbrajo; o non permettendolo la stagione, in Luna vecchia di Marzo. Piantandosi i spichi d'aglio mondati faranno un capo senza spichi, cioè uno spico solo grosso. L' Aglio si può ad ogni modo ingrassare alquanto sopra, ogniquale volta sia vecchio il ctame, almeno di due anni.



faranno  
ondan-  
luoghi  
alcu-  
evare i  
e pian-  
dopo la  
alquan-  
Autun-  
navera;  
ano alla  
all'in-  
convie-  
ma non  
anchi, e  
si, che  
ermogli  
bito, o  
rdi, e  
ono te-  
e crudi,  
più bel-  
la pri-  
o este-  
di quat-  
piantato  
lto: so-  
assa di  
nta ne  
e; eco-  
na vec-  
dolo la  
Pian-  
anno un  
grosso.  
are] al-  
cchio il

37. Si trova parimente l' Aglio chiamato Turco, che tiene grande acrimonia, e viene grosso a maraviglia. Questo si pianta colla medesima forma, e cultura dell'ordinario, ma più raro a cagione della sua grossezza. Il primo anno fa come una grossa cipolla: po- scia ripiantandosi nel secondo anno verrà gros- sissimo, e nel terzo crescerà come un Melonc- i- no; e farà le sue divisioni degli spichi co- me l'altro.

Osserva il Cardano (a) col Palladio, che piantandosi l' Aglio in quel tempo, che la Luna sta negli Antipodi, e strappandosi colla medesima osservazione, non darà il solito suo cattivo odore.

38. Le Cipolle si seminano in terreno in- grassato sotto, e sopra, un poco rarette, sen- za osservazione di Luna. Si seminano di Feb- brajo, o di Marzo.

39. I Petronciani volgarmente dette Merez- zane si seminano di febbrajo senza osservazio- ne di Luna, ma in luogo soleggiato, e grasso, e si ripiantano quando faranno grandicelle, in distanza di mezzobraccio, zappandole, e mon- dandole a tempo debito.

40. L' Indivia per far Cornetti, si semina in Luna vecchia di Marzo in terra grassa. E si può seminare anche in ogni tempo, sempre però in Luna vecchia, sino alla Luna di Agosto; poichè giunti alla detta Luna di Agosto, più non si osserva la Luna per se- minare.

41. L' Indivia per l' Inverno si semina al principio di Agosto, e molto meglio in Lu- glio, senza osservazione di Luna. Vuol' es- sere seminata, e ripiantata in terra grassa: avvertendo di ripiantarla solamente quando le

B 2

pian-

37. (a) Card. de variet. lib. 2. cap. 13.

pianticelle faranno ben ferme, e forti; si zappa a tempo debito, e poi fatta che avrà la pianta, si lega non molto stretta, es' interra alquanto, per averla bianca. Avvertendo, che legandola, ed interrandola prima che compisca la pianta, diverrà bensì bianca, ma non già tenera; ma interrandosi tutta la pianta, diverrà bianca, e tenera.

42. L' Indivia, le Lattughe, il Sellarò, i Cardi, ed universalmente ogni verdura, si devono trapiantare, legare, e zappare sempre in tempo asciutto, e così mai non marciranno. L' Indivia si fa bianca, e tenera col strapparla dopo fatta grande, e ripiantarla spella in buchi fatti col paletto di legno, larghi, e profondi; sicchè non avanzino fuori della terra, che le sole cime dell' Indivia; e si avverta di premere bene la terra d'intorno. E facendosi questo in tempo asciutto, dureranno circa un mese. Alcuni Ortolani usano di coprire l' Indivia col letame fresco, ed asciutto, ed in pochi giorni diviene bianca, e tenera.

43. Del Dragone, poichè non fa semenza, si ripiantano le radici in luoghi soleggiati, e di buon terreno, ed è erba gulosà, disippilante, e cordiale.

44. La Cicorea per fare radici, altrimenti detta Radicchio, si semina in Luna vecchia di Aprile in terreno magro, e senza ripiantasi; però si seminerà rara, e si rarificherà ancora secondo il bisogno. La cultura vuol essere duplicata, e triplicata, cioè andar sotto due, o tre vangate; perocchè tanto si sprofonda, quanto trova smosso il terreno: deve essere distante una pianta dall'altra circa cinque dita, e converrà tenerla ben monda dall'erba. Fa meglio, seminandosi sempre nello stesso sito, in cui dovrà esser ogni anno mettere sopra un poco di terra nuova. La Cicorea per mangiare in erba, si se-

semina in ogni tempo, però in Luna vecchia. L'altra specie di Cicorea detta da' Toscani Radicchio Romano, che fa la foglia simile all'altra Cicorea, non fa radice: Questa si semina in Luna vecchia, come si pratica con l'Indivia, e si ripianta in buon terreno, come la medesima, quando avrà fatto pianta ben ferma, e cresciuta che sarà, si lega per imbiancarla: e riser tenera, sana, e gustosa per insalata cruda: E si potrà rimettere più volte; poichè presto viene, e presto va come l'Indivia.

45. Le Lattughe si seminano in Luna vecchia di Marzo, e di Aprile, principalmente le Giazzuole, e le Mortarine, le quali si potranno anco seminare in Luna vecchia di Settembre, per ripiantarle in Ottobre in luogo soleggiato; e così averle belle per Pasqua, ed anche prima. In somma, universalmente parlando, si possono seminare le Lattughe in ogni Luna vecchia, sempre in terra grassa, e poi si ripiantano, e legano come si è detto dell'Indivia.

46. Il Petrosimolo tanto Macedonico, quanto Turco, si semina di Gennajo, e di febbrajo in terra grassa, eben coltivata, senza osservazione di Luna. Per averlo in radici, basterà rarefarlo, ed avere prima ben coltivato il terreno, come si disse della Cicorea.

47. Le Carotte e Pastinache si seminano in terreno ben coltivato, ma non grasso. Le Carotte si seminano in Luna vecchia d' Aprile, e le Pastinache in Luna vecchia di febbrajo. Vi ha un'altra specie di Carotte colla radice gialla, ed odorosa, che si chiama Radica di Fiandra; e questa pure vuole il medesimo terreno, e cultura della Carotte. Queste Radiche sono gustosissime per intingoli, ed olio: ha sapore di Zafferano, e comunica anche il medesimo colore alle vivande, nelle quali si mette. Fa semenza, che si raccoglie, come si fa quella delle Carotte,



per propagarne il seme , che viene di Fian-  
dra .

48. Li Porri si feminano in terra magra , e si  
ripiantano in terreno ben coltivato , e grasso .  
Avvertendo di non ripiantarli ove siano stati  
Aglio , o Cipolle : perocchè patiscono assai . Si  
feminano in Luna vecchia di febbrajo ; e pri-  
ma di ripiantarli , se li taglia alquanto la cima ,  
e la metà delle radici .

49. Le Rape , e li Ravanelli per Primavera  
si feminano in Luna vecchia di ogni mese . I  
Remolacci per l'Inverno , e le Ravizze si semi-  
nano di Luglio in Luna vecchia , come si fa  
anche colle Rape . E tutte queste cose amano  
terra grassa , umida , e ben coltivata ; piochè  
la terra magra fa solamente per la Cicorea ,  
Pastinache , e Garotte .

50. Li Spinaci per l'Autunno si feminano a  
mezzo Agosto ; e per la Primavera a mezzo  
Settembre ; e gli uni , e gli altri in Luna vec-  
chia .

51. Le Zucche si feminano , o piantano in  
terra grassa , e soleggiata in Luna vecchia di  
Marzo .

52. Le Bieterape si feminano rare , di Mar-  
zo , Aprile , e Maggio in terra grassa , e luogo  
soleggiato , senza osservazione di Luna . Le  
Piante devono essere discoste l' una dall' altra  
un buon palmo . Riescono ottime le Bieterape  
fatte colla semenza di Bologna , quando sieno  
feminate , e ripiantate in buon terreno di Or-  
taglia . Quelle di Lione di Francia , dette Ca-  
rottole , vengono grossissime , ma lunghe , e  
meno delicate delle nostrane .

Tutte le accennate si possono ripiantare in  
terreno ben coltivato ; avendo loro prima ta-  
gliate le cime , e parte della coda , o radice .

53. Le Biete da costa si feminano in terra  
grassa ben coltivata , in Luna vecchia di Mar-

zo; e si possono anche trapiantare al modo delle Bieterape.

Le Biete da costa della semenza venuta di Baviera riescono larghe, belle, bianche, e tenere a maraviglia: e ritirandosi in Autunno con un poco di terra in luoghi caldi, e coperti, vengono bianche, e saporite come Cardi; e sono di facilissima cottura; come si dirà appresso.

55. Li Piselli si piantano, o seminano in terreno mediocrementemente grasso, e soleggiato, in Luna nuova, ma meglio in Luna vecchia di Marzo.

56. Li Fagioli si piantano; o seminano di Marzo, ed di Aprile in terreno, come si disse de' Piselli, in Luna vecchia, perocchè fanno meno pianta, e più frutti.

57. Il simile si fa con le Fave; o Bagiane.

58. I Cavolifiori, e Cavolirape si seminano di Gennajo in Luna vecchia, ed in terreno magro, e soleggiato, e poi si ripiantano, se è possibile, in terra nuova; e vogliono esser ben grassi, e meglio coltivati.

La Semenza nostrana de' Cavolifiori serve per fare bellissimi broccoloni. Ma la Semenza per far veri Cavolifiori, si fa venire annualmente da Venezia; poichè viene da Cipro. Altrettanto si dice di quella, che viene da Malta, Napoli, e da Barletta.

Ma perchè i Cavolifiori patiscono facilmente le nebbie, insegna l'esperienza, che seminandosi sul fine di Giugno, o al principio di Luglio, in Luna vecchia in sito soleggiato, ed aprico, ma rari; e trapiantandoli secondo il solito, fanno maraviglie. E per essere la stagione calda, in breve si perfezioneranno.

59. Li Cavoli bianchi Piacentini estivi, e le Cavolirape, seminandosi rari all' Ottobre, in luoghi aprichi, poscia ripiantandosi alla

Primavera , secondo il solito , vengono smisurati , e teneri .

60. Avvertasi , che l' Aglio , Cipolle , e Porri non si zappano con ferro , ma con zappa di legno , fatta a questo effetto ; altrimenti divengono rognosi .

61. Parimente le Biete da costa , che vengono d' Alemagna , sono le migliori , e vengono larghe quattro dita , e bianche come neve . Tutte queste , quanto le mostrane si lasciano intatte senza , levarne foglia , sino al principio di S. Martino , o prima della brina , e poi se le dà un' alzata con la vanga , e si levano dalla terra così , ripiantandole poscia in luogo sotterraneo , ed asciutto , ed in pochi giorni verranno tutte bianche , e tenere , e sono buone , quasi al pari de' Cardoni ; e ciò sia detto in riguardo delle Biete , che si bramano conservare per l' Inverno .

62. I Cocomeri tanto bianchi , quanto verdi si seminano in terrenograsso , eben coltivato , in luogo soleggiato , in Luna vecchia di Aprile .

63. I Meloni si seminano circa il fine di Marzo in Luna vecchia . Prima si farà un solco , o fossetto , e si porrà sopra i margini , o sponde di detto solco del buon letame in abbondanza , e poi si vangherà sotto dall' una , e dall' altra parte , piantandovi nel mezzo , fatto alquanto a valletta , li Meloni : cresciuti che saranno alquanto , si rarefaranno secondo il bisogno , ed alli rimasti si leveranno tutte le foglie gentilmente , lasciandosi intatta la cima , e così presto incominceranno a farsi largo . Quando saranno cresciuti circa un braccio , o poco più , si castreranno ; cioè si leveranno loro le cime , perchè faranno frutti in più abbondanza . Devono essere in luogo soleggiato , ed adacquarsi spesso , secondo il bisogno . Ma quando



do i frutti farano vicini alla maturazione, più non si devono adacquare, perocchè marcirebbero, e farebbero i frutti di poco gusto, e sciapiti.

64. Li Capperi si propagano in due maniere: cioè o colla semenza: o con piantarli: la Semenza nostrana non matura, però converrà procacciarsela da Genova, o da altri luoghi di Marina. Questa si semina in buon terreno grasso, ed umido, in Luna vecchia di Marzo; e poscia si trapiantano le pianticelle fatte già fermentate, ne' buchi delle muraglie, o in luoghi di costiera, esposti al Sole. Si potano parimenti li Cappari in Luna nuova di Marzo, ed in tale occasione si fa scelta delle barbatelle da piantarsi, le quali si schianteranno dal tralcio, sicchè resti loro attaccata qualche particella del medesimo tralcio vecchio, in cui si faranno tre, o quattro tacche col coltello, e poscia si coprirà detto tralcio con creta impastata con acqua, come una sottile camiscia; e finalmente si planteranno in buon terreno, esposto al Sole adacquandoli spesso; avendo però prima tagliate le cime a dette marze, o barbatelle, che dovranno essere lunghe poco più d' un palmo. Dopo che dette pianticelle avranno messa buona radice, allora si potranno piantare ne' buchi delle muraglie, o dove sarà di genio: nè si devono piantare ne' buchi a principio per la difficoltà d' inacquarle.

65. Finalmente voglio avvertire, che alcuni stimano buono il seminare ogni semenza un giorno avanti, ed un giorno dopo la Luna nuova; ma voi non vi partite dalle regole, ed osservazioni già dette: e sappiate, che le Semenze seminate alla sera dopo tramontato il Sole, nascono assai più presto di quelle seminate alla mattina, ovvero sul meriggio: poichè l' umido della notte le dispone a nascer presto:

laddove il Sose disecca, ed inaridisce; sicchè nascono poi più tardi.

Osserva un moderno Scrittore, che per far nascere, e crescere maravigliosamente, ed a perfezione qualunque Seme, v.g. di Lattughe, Cocomeri, Fave ec., converrà avere un vaso ripieno di terra nera, e grassa, fino all'altezza di un mezzo palmo in circa; e poscia vi si seminerà la Semenza, v.g. di Lattuga, stata prima a macerare per ore 24. in vino cotto, ovvero in aceto fortissimo. E nel tempo di un' ora germoglierà, e nello spazio di ore quattro si perfezionerà; di modo che si potrà mangiare in Insalata.

Parimente pigliandosi Fave, o altro Seme, e lasciandole in infusione in olio caldo per nove giorni, dopo si semineranno in terra buona nel mezzo giorno, e fra poco crescerà a maraviglia.

Per far nascere tosto i Meloni, i Poponi, i Cocomeri, e le Zucche, si piglierà pila di Formento, marcia di due anni, e al principio di Maggio si porrà in un cesto, all'altezza di tre dita, seminando in quella le Semenze delle cose suddette; poscia si mette sopra altrettanta pila, e poi altrettante Semenze, finchè piaccia, e finalmente si porrà detto cesto nel Forno, dopo levato il pane, e lasciato chiuso, dopo due giorni si leverà il cesto, in cui si vedranno spuntate le Semenze, che si dovranno a tempo debito piantare in terra misciata con pila, e faranno maraviglie. Delle accennate cose non ne tengo sperienza; onde ne lascio la fede presso de' propri Autori, e l'assicurarvene a chi vorrà farne prova.

66. Per preservare i Cardi, Carciofi, ed Articiocchi da' Topi, gioverà piantare bastoncelli verdi di Sambuco vicino a' detti erbag-

baggi; poichè i Topi non possono soffrire l'odore del Sambuco.

Parimente i ricci delle Castagne mischiati con terra, e posti attorno a dette piante, le preservano da' Topi per due anni avvenire.

67. Le Cipolle del Zafferanno si piantano in terrenno ben vangato non molto magro, ma soleggiato, ed aprico sul principio di Settembre in distanza di quattro dita l'una dall'altra. Si colgono i fiori all'Ottobre per fino che fioriscono; e separrati i fili rossidalle foglie, si faranno seccare all'ombr. Dopo S. Martino s'ingrassano le Cipolle del Zafferano con graspe d'uve torchiate, e con mallo, o sia scorza di noci, e si cavano al Marzo almeno ogni terzoanno, e fatte seccare al Sole, si sgravano dalla figlinolanza; e si conservano in luogo asciutto, per ripiantarle poscia in altro sito, nel tempo, e modo suddetto.

68. Il Ramerino, o Rosmarino si pianta in luoghi soleggiati, e coperti dalla tramontana, nel mese di Marzo in terra grassa, vicino a qualche muraglia, che guardi a mezzo dì, e si può piantare con radici, o con rami schiantati, e spaccati alquanto nel piede. Per conservarlo lungamente bisogna guardarsi dal levargli le cime, ma pigliarne abbasso, quando se ne vorrà adoperare.

69. La Salvia si può seminare di Marzo, e di Aprile, ma è meglio piantare i germogli colle radici, o i semplici ramicelli schiantati, e spaccati alquanto nel piede: ama luoghi aprichi, e soleggiati, ed alligna ne' terreni magri, e sassosi, ed in qualunque altro terreno, purchè non sia aspro, cretoso, gessolo, o paludoso. Si può piantare ne' tempi suddetti, ovvero di Ottobre; si rinnova col tagliarla in febbrajo vicino a terra.



Il Mattioli scrive, che bevendo la donna un bicchiere di sugo di Salvia con un poco di sale, dopo essere stata quattro giorni separata dal Marito, giacendo poscia seco, resterà subito gravida, come esperimentarono già gli Egizj.

70. Fra tutte le specie di Salvia viene grandemente stimata, sì per la bellezza delle sue foglie, come per l'acutezza del suo odore, quella che si chiama Salvia Romana, Menta Greca, Lafulata Costantese &c, come anche l'Angelica per il soavissimo suo odore, quantunque abbia questa le foglie più picciole di quelle delle altre Salvie.

71. La Lavanda si pianta di Primavera, e si coltiva al modo detto della Salvia. Così il Timo, ed il Serpillo.

72. Le Fragole volgarmente Maggiofre si piantano al febbrajo, o al Marzo in luoghi apprichi, e soleggiati, e s'ingrassano con cenere. Convien ripiantarli di tre in tre anni, cambiando loro il sito, ovvero rarefacendole.

73. L'Erba buona, detta anche Erba Santa, si può seminare in Luna vecchia di Marzo, ed anche di febbrajo, ma meglio è piantarla rara in luoghi soleggiati, ed aprichi. Ella è di lunga durata, e si ripianta di tre in tre anni.

74. La Maggiorana, detta erba Persa, si semina in Luna vecchia di Marzo, ed anche si pianta all'uso della Salvia, tagliandole le cime in ogni Luna nuova, acciocchè venga più bella. Ve n'è di gentile, e d'ordinaria.

75. Li Sparagi vogliano terreno grasso, netto, spongoso, e macero. Si seminano di febbrajo o di marzo in Luna nuova, ma è meglio piantare le radici, poichè fruttificano molto prima de' seminati, poichè li seminati si devono piantare solamente dopo il

terzo anno. Quanto più gli Sparagi sono profondi, tanto meglio fruttificano, producono più occhi, e fanno Sparagi più grossi. Nel piantarli si cava prima tutta la terra dal sito, in cui si vogliono riporre, sino all' altezza d' un braccio; e poscia si copre tutto il fondo di quel sito di corna di animali, o di gusci di Lumache, sopra de' quali si stende tre in quattro dita di terra perfetta, e stacciata. Quindi si ripongono le radici de' Sparagi in distanza di mezzo braccio l' una dall' altra. Finalmente si ricoprono con una terza parte della terra cavata, ma prima, stacciata. Si terrano ben netti dall' erbe; si copriranno di lettame ben macero, e meglio di legature di corni, o di gusci d' uova. Al febbrajo vegnente si porrà sopra detti Sparagi un' altro terzo della terra scavata nel modo suddetto; ed all' Ottobre s' ingrasseranno come sopra. Facendo l' istesso dell' altra terza parte di terra all' altro febbrajo; ed ingrandendoli all' Ottobre, come sopra, ovvero con sterco cavallino, caprino, pecorino, o di polli, ma ben macero. Non si tagliano nè meno passato Maggio, se non dopo il terzo anno; e quando si avranno a tagliare, si taglino bene sotto terra. All' Ottobre s' ingrasseranno poi sempre molto bene, coprendone tutto il terreno; ed al febbrajo si netteranno dal letame grosso, dalle pietre, &c. E finalmente si zappano parimente al febbrajo, prima d' ingrassarli, ma non più sotto di quattro dita.

Avvertasi, che li Sparagi marciscono ne' siti troppo umidi; onde amano luogo mediocremente soleggiato, e di buon fondo.

76. La Porcellana dimestica ha grande riputazione ne' Giardini de' Signori, per essere molto gustosa, e saporita nelle vivande tan-

to verde, quanto seccata.

S' innalza questa con gambo elevato; all' apposto della campestre, che va serpendo per terra, ha le foglie assai grandicelle, e dilatate; e si semina di anno in anno al Marzo, in Luna vecchia, terreno grasso, e mediocrementemente soleggiato.

77. Parimente i Raperonzoli dimestici sono in grande stima; poichè fanno radiche come rape di mediocre grossezza, con attorno altri germoglietti minori. Producono foglie assai ampie; e perciò si seminano rari in terreno ben lavorato, e macero a primo tempo, in Luna vecchia, ovvero in Autunno, per averli in Primavera. I grossi si fanno cuocere, per mangiarli come si fa colle Bieterape; e riescono alquanto dolci; i piccioli si mangiano crudi in insalata, come si costuma con i campestri; e gli uni, e gli altri riescono di buon gusto. La semenza viene d' Alemagna.

78. Il Bruscolo, detto così dal suo acido sapore, va seminato in Luna vecchia di Marzo, terra mediocre, e sito più tosto soleggiato, che ombreggiato. Si semina raro, e si trapianta in bella fila a tempo debito; si taglia minuto, si fa cuocere in molta acqua; poscia spremutane l' acqua, si fa Insalata; ed è gustosissimo.

79. L' Erba Tè, portata a noi da Siena, rielce benissimo; e si semina di anno in anno, cogliendosi le foglie, e facendole seccare all' ombra; è stimata salubre, diuretica, e sudorifera, facendosi bollire in acqua, e prendendosi la mattina a digiuno, due, o tre ore dopo del pranzo all' uso del Caffè.

Di questa se ne fa parimente Tabacco capitale, e molto giovevole.

Ella fa semenza minuta, e perciò si semina rara in vasi, o cassette di terra macera, e leg-



e leggiera, per poscia trapiantarla in luogo di buona terra, e sito soleggiato, in distanza di un buon palmo. Ha buon odore, e fa la pianta frondosa, e assai alta, seminandosi nel Mese di Marzo a Luna crescente.

80. La Nusturcina tiene sapore di Nasturcio, e vuole la medesima cultura del Bruscolo, ma non si ripianta; e si può seminare ogni Luna di Estate, come il Bruscolo; è ottima mangiata in insalata cruda.

81. Il simile si dice della, Pimpinella, del Cerfoglio, della Rucolla di ogni sorta, e della Menta; tutte erbe odorifere, e da mangiarle crude nelle Mescolanze. Quantunque della Menta si piantino le radici con migliore successo; radicando questa come la Grimigna.

82. Dittamo Cretense è erba gentile, e di buon odore. Si propaga col trapiantarne qualche germoglio in vasi di buona terra: conservandosi nell' Invernata nelle stanze; poichè non resiste al freddo. E' ottima, mangiandosene qualche foglietta in brodo, intalata dalle donne, che patiscono di Matrice. Pigliandosi alquante foglie di dett' erba, e ponendosi in vaso ben chiuso con pochissima acqua, e mettendosi sù la cenere calda per dodici ore, l' acqua, che se ne leverà, farà di gratissimo odore per Tabacco.

83. Il Timo vuole la medesima cultura del Dittamo. E' di odore grato, e capitale; e perciò se ne fa quint' essenza preziosissima. E da quest' erba se ne cava l' acqua odorifera, come si disse del Dittamo, e si può praticare colla Maggiorana per il dolore di capo.

E tutte quest'erbe si potranno anche lambiccare, per cavarne l' acqua, come si fa dello Spico, o Lavanda.

84. Si potrebbero aggiungere le Acetose, il Serpillo, il Rafano Rusticorum, che servono per false; ma per non dilungarmi di soverchio, terminerò questa terza Osservazione.

*Modo pratico per coltivare, propagare, ed innestare Arbori, con alcuni avvisi spettanti all' economia, ed all' Agricoltura.*

85. **L**A provvida Natura si è mirabilmente impegnata nella propagazione delle Piante, le quali hanno in se medesimo il proprio seme, per moltiplicarsi, ed abbenchè le Piante nate da queste riescano alcune sterili, come nelle Viti; ad ogni modo si rendono fruttifere coll' innestarle. Altre si propagano co' rami, colle radici, colle nocciuole, ed anche con tutte queste cose unitamente. Le piante, che riescono bene col nocciuolo, sono principalmente il Pistacchio, la Noce, il Nocciuolo avellano, il Mandorlo, il Persico, il Pruno, le Palme, il Cipresso, il Pino, il Lauro, l' Abete, e simili. Ma l' Ulivo nato dal Nocciuolo imbastardisce: le Nespole si tramutano, il Castagno s' inselvaticchisce, ed il Ciriegio dà frutto ingrato. Siccome i Pomi, i Peri, i Cotogni, i Mori, i Fichi, e similinati da seme, devono necessariamente innestarsi. I semi di dura cortecia, come Pruni, Persici, ec. si devono seminare sul fine di Ottobre, fino a Mezzo Novembre. Ma quelli, che sono minuti, e teneri, come li Pomi, Peri, e simili si seminano in Primavera in terra buona, e ben coltivata.

Gli Arbori, che si piantano colle radici, o che dalle radici germogliano, sono i Peri, i Pomi, i Ciriegi, i Cotogni, i Granati, i persici, gli Mandorli, le Noci, gli Ulivi ec.

Si

Si levano, e tagliano piantoni da ripiantare, come si fa da' Salci, da' Cedri, dagli Ulivi, da' Cotogni, dal Castagno, dal Mirto, dal Nespolo, e da simili. Parimente si può piantare il Fico, il Cedro, il Bosso, e simili, schiantati dalla pianta; avvertendo, che il Fico starà tanti anni a fruttificare, quanti giorni restano di Luna, quando si pianta; ed il vero tempo per piantarlo è al febbrajo; i Salci si piantano in Luna crescente; e si tagliano in Luna calante. Da' rami si fanno parimente piante d'alcune erbe, come dalla Mortella, dalla Salvia, dal Timo, dalla Lavanda, dal Ramerino, e simili. I Mandorli si possono piantare, e seminare; così le Palme, ed i Pistacchi ec.

Avvertasi, che li rami da piantarsi, mai si devono torcere; ma le piante dure, come il Bosso, si devono fendere nel fondo gentilmente, e porre nella fenditura una pietruccia, acciocchè meglio ricevino l'alimento della terra; anzi tale diligenza può usarsi con qualunque ramo da piantarsi; avvertendosi, che questo sia almeno di due anni, eccetto le Viti, che basterà seno di un'anno. Si piantano di Primavera in Luna crescente, in tempo bello, ed in buona terra mescolata con lettame macero; avvertendosi di levare il ramo da piantarsi su la sera, e di piantarlo, come si è detto, in Luna crescente.

In tutte le specie d'Arbori v'è il maschio, e la femmina. I maschi germogliano prima della femina, per essere più calidi; e hanno foglie più picciole, più strette.

Nel piantarsi degli Arbori, o piante picciole si tagliano loro tutt' i ramicelli, toltane la cima; Ma essendo grandi, si taglieranno loro tutt' i rami, lasciando solamente il pedale diramato, e monco: e quando l'Arbore



bore fosse Pomo granato, se li potranno lasciare fin a due pedali congiunti insieme. Dopo che la pianta avrà allignato, non si dovrà toccare, nè potare per quell'anno; ma solamente il secondo anno.

Desiderandosi le piante più tosto grosse, che alte, si troncherà loro la cima, e vi si lasceranno pochi rami. E quando non crescessero debitamente, si fenderà loro in tre, o quattro luoghi la scorza del pedale al lungo, con taglio profondo a proporzione della grossezza della scorza medesima.

Regolarmente parlando, si taglia la cima degli Alberi fruttiferi, lasciando intatti li rami vicini a terra; perocchè le piante riescono più durevoli, e più fruttifere: nè mai si tagliano rami a' Persici, ed a' Fichi già grandi; perocchè patiscono, e muojono; eccettuati li rami secchi.

La Paglia delle Fave battute, posta intorno al tronco dell' Albero, lo rende fertile. Così circondandosi il tronco dell' Albero con cerchio di piombo, un piede alto da terra, e lasciandovisi sino che incomincia a fiorire, e poscia levandosi, fa, che l' Albero ritenga li frutti.

Convieni fare la fossa di Luglio, o Agosto per le piante, che si devono piantare di Ottobre, o di Novembre; ma per quelle, che si hanno a piantare di febbrajo, o di Marzo, bisogna farla avanti Natale; e questa dovrà essere tre piedi in larghezza, ed in profondità; e prima di piantarvi gli Alberi, o piantoni, sarà bene abbruciar dentro le fosse della paglia, o stoppia; poichè tale cenere è ottima per la piante. Quindi ripostavi la pianta, si ricuopre benissimo con terra mischiata con letame macero, che possi l'anno, e non più. Alcuni, in vece di far abbruc-

cia-

ciare la paglia nelle buche suddette, vi si par-  
gono dentro cenere fatta di paglia, che è poi  
l'istesso, ovvero un pò di calce.

Gli Arbori, che hanno radici, si piantano di  
Ottobre, o di Novembre; ed è ottimo piantar-  
li 20. giorni avanti S. Martino, e 20 giorni  
dopo. Quelli poi, che non hanno radice, si  
piantano di febbrajo, o di Marzo: altrettan-  
to si dice de' rami, e de' piantoni, i quali tut-  
ti anche di Salce, devonli cacciare sotto terra  
quanto è lunga la tagliatura. Gli Alberi, che  
hanno radici, si devono piantare con quella  
parte verso del Sole, che avevano prima di  
strapparli, ed a tale effetto si segnerà col car-  
bone; ma i rami si piantano come si vuole.  
Tanto si fa, perchè l'Inverno nodrisce le ra-  
dici, e la Estate le cime. Si piantano gli Al-  
beri a Luna crescente due giorni dopo fatta la  
Luna; nè mai si devono piantare alberi in  
tempo molle. Piantandosi a Luna crescente  
l'albero, crescerà di molto; ed a Luna ca-  
lante, sarà più basso, ma più robusto; e vi-  
goroso: ne mai deve piantarsi in Luna piena;  
poichè nascono dagli alberi piantati in detto  
tempo formiche, e vermini, e presto marcisco-  
no. Piantansi gli alberi sotterra al possibile, e  
sarà bene sino alla metà del fusto, e si in-  
calza loro bene la terra d'intorno, acciocchè  
si unisca alle radici: non però si pesti la ter-  
ra di sopra; affinchè penetri l'acqua. La  
terra in incorporata col letame da porsi nelle  
buche colle piante, deve essere ben trita, ed  
essendo sabiosa, si mischi con creta, e la  
cretosa con sabbia.

Li Fichi, come si disse, si piantano di Car-  
novale, ed anco di mezzo Marzo, per tut-  
to Giugno, e si possono piantare le barba-  
telle, o i pollonni del Fico, levandoli dal  
pedale, o da' rami, ma sono migliori que-  
le-

levati da' rami. Amano questi luoghi soleggiati, terra smossa, sassosa, e macerie di fabbriche diroccate.

Il Castagno ama luoghi freddi, e terra arenosa. Si pianta alla metà di Settembre, ovvero di Marzo coi tralci levati con le radici da' piantoni, e da' rami.

I Persichi faranno di lunga durata, innestandoli sopra de' Cotogni, o sopra de' Mandorli; e quanto più si terranno bassi, tanto più lungamente dureranno. Innestandoli dopo cresciuti alla grossezza di un dito, e tagliandoli perciò presso terra, faranno radici più ferme, e faranno di più lunga durata. Quando il Persico mostra di patire, o di voler morire, se li devono tagliare tutti li rami, e lasciarvi solamente i tronchi, fendergli la scorza al lungo del fusto in tre, o quattro luoghi: Trapiantandoli quando sono alla grossezza di un dito, si devono stendere al lungo della fossa, come si fa con le viti; e la fossa vuole essere lunga cinque piedi, larga, e profonda due; lasciandoli poco alti da terra, poichè così faranno radice più ferma, e di maggiore durata, ed usandosi tale diligenza con ogni altra pianta, col piantarla dopo la grossezza di un dito, durerà di molto. Si deve anche tagliare loro la più grossa, e lunga radice nell'atto del trapiantarli, perocchè quella impedisce l'abbondanza de' frutti, e la loro bellezza, e bontà. L'istesso si praticherà con ogni altra pianta.

Gli arbori degli Orti si zappano due volte all'anno, e principalmente i Peri, ed i rami dal piede de' quali si devono sbarbicare le erbe: ed essendo piantate in terreno magro, si devono ben ingrassare con letame mescolato con terra, ma lungi dal piede dell'



arbores almeno un palmo, levando prima tutta la terra vecchia, sino al discoprirsì delle radici, almeno per due piedi d'intorno: e questo deve farsi in Luna crescente. Il letame sia per ogni modo vecchio d'un anno, e la terra sia nuova, e cavata lungi dall'albero. Se la terra è arenosa, si mischi con creta; e se fosse cretosa, s'incorpori con sabbia. Agli alberi fruttiferi posti in buon terreno si darà letame nel Gennaro, levando prima la terra sino sopra le radici, e gettandovi sopra un poco di buona terra nuova, prima del letame: lasciandosi la terra alquanto concava nella superficie, acciocchè l'acqua possa penetrare alle radici. Nel primo, e secondo anno dopo piantati gli alberi si ommetterà tale cultura; anzi non si toccheranno in detto tempo onninamente.

Gli alberi da mondarli, e potarsi, si monderanno, e poteranno da Febbraro a Luna calante, tagliando loro i rami toverchi, e che pendono verso terra. Gli alberi da scapitozzare, o troncare a corona basterà troncarli ogni tre anni: ed avvertasi di tenere bassi gli alberi fruttiferi, nè mai levare loro i rami belli vicini al tronco verso terra.

Gli alberi, come si è detto, devono trapiantarsi venti giorni avanti, e venti dopo San Martino a Luna crescente; e si possono anche trapiantare di Febbraro, e di Marzo; e quanto più si trapiantano le pianticelle fruttifere, tanto meglio stagionano, e migliorano i frutti. Questi si devono cavare nel fare del giorno, ed a Luna crescente si trapiantano. Bagnandosi le piante con sterco bovino, stemprato con acqua nera di corami, vengono a preservarsi da' vermini, e da altri simili animalucci nocivi.

Per fare, che le Mandole, ed altri simili frut-

frutti restino scritti , o segnati , basterà lasciarli in terra per otto giorni , e poscia levarli ; e trovarli aperti nel guscio , scrivere , o segnare ciò , che piacerà nell'acclusa mandola , o con penna , o con filo d'ottone , o con terra rossa , o con cinabro stemprato con acqua ; e tutti li frutti che , produrrà la pianta nata da detto frutto scritto , segnato , riusciranno parimente col medesimo segno , o scrittura .

Acciocchè il Melagrano , o Pomo Granato non si apra sulla pianta , come suole , e massime in tempo di pioggia , insegnano i Mattioli , Riveho , ed altri Maestri d'Agricoltura , di collocare intorno alle radici dell'albero pietruccie , che impediscono al medesimo albero il tramandare a' frutti tanto nutrimento , per cui vengono a spaccarsi .

Gli alberi per Edifizj si devono tagliare di Dicembre a Luna calante ; anzi sul fine della Luna : poichè essendo in tale tempo privi di umore , e di umidità , non v'è pericolo di tarlo . Che però tagliandosi di Gennaro , in buon tempo , e l'ultimo dì della Luna , faranno di durata grandissima . Ma gli alberi per abbruciare si tagliano di Dicembre a Luna crescente ; perocchè il traicio produce meglio , tagliandolo in detto tempo .

#### *Dell'innestare .*

**P**ER essere diversi i modi d'innestare , ne darò in questo luogo una succinta informazione , che servirà per la semplice pratica .

Primieramente si innesta in un modo , detto volgarmente a chignuolo , e tale innesto si fa in questo modo . Si taglia l'albero da innestare nel luogo più bello , sano , e pulito , assai vicino a terra , con ferri ben ar-

ruotati, co' quali si deve ben pulire il taglio: Quindi si fende il detto albero prima ben legato quattro dita sotto detto taglio con buon falcio, o ritorta, acciocchè non si fenda d'avvantaggio, in occasione di doverlo spaccare per lo mezzo. Si aprirà poscia detta fessura con legno forte, fatto a guisa di scalpello, e posso nel mezzo, tanto che si possano collocare le marze da' lati della fenditura, tanto abbasso che resti compito, e chiuso tutto il taglio: e si unisca scorza a scorza, incontrandosi benissimo le scorze delle marze con quelle della pianta da innestare; lasciandosi però la scorza alle marze solamente da una parte, cioè dalla parte della scorza dell'albero, che va collocata in detto albero. Colocate le marze in tale guisa, si levi via lo stecco, o scalpello di legno; ed acciocchè meglio si unisca la fessura, converrà avere prima affottigliate le marze nel fondo, e dal lato senza scorza, cioè dalla parte di dentro. Il primo occhio delle marze, che non dovranno essere più di due, appena dovrà restare sopra del taglio: nè le marze dovranno essere più lunghe di un palmo. Quindi si copre il taglio con cera trementinata, ovvero con creta; coprendosi poscia con scorza, o con stracci, che si dovranno legare sotto delle marze, acciocchè tutta la fessura resti ricoperta. E tale innesto si fa di Primavera.

L'innestare volgarmente detto a cornetto si può fare in qualunque tempo sudino gli alberi, quantunque sia meglio innestarli di Febbrajo, e di Marzo, che di Luglio, o di Agosto; e meglio s'innesta ne' tronchi grossi, che ne' sottili; ed in quelli, che hanno la scorza grossa, e dura, che in quelli, che l'hanno sottile, e molle. Le marze devo-



no esser grosse , e spesse d'occhi , e pigliate dalla parte di Levante . Si taglia adunque , ovvero si fega l'albero da innestare con fega sottile : appianandolo poscia bene con il coltello ben tagliente ; sicchè il taglio resti eguale , e netto , con la scorza sana . Quindi si lega sotto , ma vicino al taglio con cintola , o falcio , acciocchè la scorza non si rompa nel cacciare il conio tra detta scorza , ed il legno . Questo conio può essere di legno , ma meglio si fa con un chiodo affottigliato , ed aguzzo , il quale si ficca tra la scorza , ed il legno destramente ; piegando la punta del detto chiodo verso il legno , acciocchè non venga a forare la scorza . Le marze si accomoderanno alla forma di detto chiodo , per due dita in traverso di taglio , senza la scorza prima ; lasciando vi però la seconda verde , e sottile . Queste marze si ficcano ne' buchi fatti tra la scorza , e' l' legno con detto chiodo ; sicchè le scorze loro , e del tronco si tocchino , nè si veggia parte veruna del taglio . Attestate adunque attorno il tronco suddetto sette marze in distanza l'una dall'altra di quattro dita , si copre incontanente il taglio del tronco , e le fessure della scorza delle marze con cera trementinata ; e sciolta la legatura , si rileghi la scorza del tronco , o ramo innellato nel luogo stesso con falcio , o cosa simile , che sia atta a circondare almeno quattro volte il tronco suddetto , che si dovrà munire con un palo , per difesa delle marze , alle quali si dovranno lasciare due , o tre occhi , e non più per ciascheduna : avvertendo di levare dal tronco qualunque altro germoglio ; acciocchè tutto il vigore dell'albero passi nelle marze , e questo si pratichi con qualunque sorte d'innesti .

Si possono anche innestare diversi frutti colli semmi, come Peri, Pomi, Cotogni &c. ponendo tra la scorza, ed il legno, in vece delle marze, i semi di detti frutti colla punta all' insù, che appena si vegga, e comprendo tutto il resto con cera trementinata, o con creta, e pezze, sicchè l' acqua non possa penetrare nell' albero.

S' innesta parimente a bucciuolo volgarmente detto a cannello, buccello, o spoletta, principalmente la pianta, che facilmente lascia la scorza dal legno, come l' Ulivo, il Fico, la Noce, il Salcio, il Melarancio, il Cedro, e simili; e questo innesto si può fare di Marzo, di Aprile, di Maggio, sul fine di Giugno, ed al principio di Luglio, secondo il clima de' paesi, più, o meno caldi; basterà farsi in tempo che li alberi sudino, e che abbiano del sugo. Si pigliano le marze dalla parte d' Oriente, lisce, belle, e sane; e tagliate dall' albero si torceranno gentilmente per levarne il cannello da porsi sul selvatico; e si avverta di non farlo creppare, e che sia della grossezza del ramo nudo, su cui si dovrà innestare, acciocchè meglio si addatti al selvatico. Detto cannello non avrà più di due, o tre occhi. Quindi tagliato l' innesto d' intorno sotto, e sopra a quella parte, che si vorrà levare, si torce leggermente, per poterlo levare netto, e sano; ed essendovi difficoltà a levarlo, si scalzerà con un pezzetto di canna allottigliata, allargando la scorza d' intorno, finchè esca dal legno. Poscia si avrà in pronto una sudella d' acqua alquanto intepidita dal Sole, ed in quella si riporrà il cannello levato, infinattantochè si levi altrettanta scorza al ramicello selvatico; e si addatti bene il cannello al ramicello, scor-

zandosi questo all' ingiù, fin che il cannello si addatti bene a detto ramicello. Poscia si copre ogni cosa con creta, eccettone gli occhi. E sarà bene inzuppare detto cannello in acqua, in cui sia disatta un poco di gomma dragante, acciocchè meglio si attacchi al ramicello.

S'innesta anche a scudetto qualunque pianta atta ad innestarsi a cannello: cioè di scorza grossa, e succosa, in questo modo; cioè: Quando l'occhio incomincia a gonfiarsi, si cavi fuori dalla pianta l'occhio medesimo destramente con alquanto di scorze d'intorno. Poscia facciasi l'istesso con l'occhio che si vuole innestare. E sarà bene portare seco un ramicello da levare le marze fresche, e succose, e subito riporle ne' luoghi scavati. Quest'occhio si può mettere in qualunque luogo netto, liscio, e succoso della pianta medesima da innestarsi; perocchè piglia meglio. E sarà bene bagnare prima detto scudetto, o marze con acqua dragantata, come si disse, e poscia riporlo a suo luogo.

Si può anche tagliare dal ramicello da innestarsi tanta scorza attorno a modo di scudetto, radendosi attorno a quello sferico, ovvero ovato, sottilmente, tanto che si cavi tutta la scorza disegnata; e cavata la gemma da innestarsi, col tagliare un poco della scorza di sopra, e fendendo anche a lungo, sicchè si allarghi destramente tanto che basti; accomodandosi poscia detto scudetto con creta, ovvero con sterco di capra, o di vacca; distendendosi bene l'occhio rimesso; affinché non faccia vescica; legandosi fuor dell'occhio con scorza di albero, ovvero con canape. Avvertendo di levare dallo scudetto, essendovi qualche scheggiuzza di legno, colla cima del coltello; poichè questa dissecca,

nè



nè lascia appigliare l'innesto, il ramo da innestare vuol essere sano, liscio, e nuovo, come pure devono essere nuove anche le verghe e gli occhi da innestarsi, e che non abbiano più dell'anno. E' tali innesti si fanno di Marzo, di Aprile, di Maggio, di Luglio, e di Agosto.

Per innestare ad occhio qualunque sorta di albero grande, o picciolo, si taglia con il coltello ben affilato, di sotto in sù una gemma, od occhio, avendo prima tagliato un ramicello a proposito da levarvi detti occhi; e l'istesso si fa col ramo da innestare: avvertendo, che l'uno non ecceda la grossezza dell'altro: e posto subito l'occhio nel taglio del ramicello, incerando bene d'intorno, ed avendo prima bagnato l'occhio in acqua dragantata. Poesia si taglia la cima dell'albero inserito quattro dita sopra l'innesto senza lasciarvi sopra alcun occhio; comprendosi il taglio con cera. Gli occhi si levano dagli alberi, che fanno frutti, dalla parte di Oriente: e si tiene ben netta la pianta innestata. In tale guisa si possono innestare pianticelle novelle, e basta siano grosse quanto è il dito picciolo della mano: e s'innesteranno vicino a terra.

Per innestare ad occhio si costuma anche di tagliare la scorza dell'albero da innestare in figura di T, e staccata la pelle da' lati di cima s'intromette la gemma levata con un poco di pelle attorno, e si ricuopre con detta pelle staccata; legandosi poesia sotto, e sopra con canape, o scorza. Detti innesti si fanno di Luglio, e di Agosto, senza tagliare le cime delle piante, che basterà tagliare dopo che si saranno appiccati gl'innesti.

V'è un altro innesto detto a scalpello, che

si fa col ficcare un scalpello largo un po-  
più della grossezza di un dito nell'albero  
o ramo da innestare; e poscia si ripone in  
detta fessura la marza per forza; calcando  
vela dellramente col dito police. Questo in-  
nesto dev' essere tagliato sottile da una par-  
te, senza lasciarvi pelle, cioè dalla parte d'  
dentro: ma dall'altra vi si lascerà la scor-  
za, che si avvertirà di non squarciare. Fi-  
nalmente si lega, s'incera &c. Questi innesti  
si possono fare d'intorno al fusto dell'al-  
bero, a guisa di ghirlanda, in distanza di  
quattro dita l'uno dall'altro.

S'innesta qualunque sorta di frutti sopra  
de' Salci, per cavarne piante dimestiche co-  
la radice in questo modo. Si piglia un pez-  
zo di Salcio di due anni, lungo circa un  
braccio, e mezzo, verde, netto, e vigoroso,  
e si fora con un succhio volgarmente  
trivellino da parte a parte in più luoghi  
in distanza di mezzo piede dall'un foro all'  
altro, ed in que' pertuggi si ficcano rami  
o innesti di varie sorte di alberi, con la scor-  
za alquanto rasa, di modo che gl'innesti va-  
dano ben ferrati nel legno. Poscia si sug-  
gellano ben attorno con cera trementinata  
e si sotterra il legno così innestato colle mar-  
ze in su, sicchè tutte spuntino alquanto fuo-  
ri della terra, cioè almeno due occhi; e si  
lascia così per un'anno in buona terra, tri-  
ta, ed adacquata secondo il bisogno. Final-  
mente si cava il tronco inferto, e si divi-  
dono gl'innesti l'uno dall'altro colla se-  
ga, e si piantano separatamente colle radici,  
ci, che avranno cacciate da per tutto; e  
in breve cresceranno a maraviglia.

Si può anche forare il detto tronco sola-  
mente fino al midollo; ed in que' pertug-  
porvi gl'innesti, in modo tale, che la cor-

tec-

teccia degl' innesti si unisca con quella del tronco; e sugellate le marze con cera, o creta, come si è detto, si sotterrano, e governando al modo suddetto. Questo innesto può anche farsi con più sicurezza, col porre detti innesti in ramo di Salcio attaccato alla pianta, e rovesciato in terra, e tenuto netto da ogni altro virgulto; poichè dopo l'anno si avranno pianticelle belle.

Si può innestare colle semenze, e con il nocciolo, o sia gli ossi de' Persici &c., forando alquanto l'albero, e ponendo nel foro un seme, o nocciolo, secondo la qualità delle piante, e poscia copriasi con cera, o creta; di modo che si veggia solamente la cima del seme, o nocciolo.

Finalmente s' innesta felicemente di altro innesto, detto a congiungere; e si fa col pigliare due ramoscelli di piante fruttifere, e vicine: e levando ad entrambi la metà del legno, cioè sino al midollo, si congiungono poscia bene insieme facendo che gli occhi restino fuori della legatura, d'indi si sotterrano per tutto il congiunto, lasciando sopra la terra solamente la cima, lasciandoli così attaccati per due anni, sino che avranno cacciate le radici; ed allora si taglieranno dalle lor piante, e si planteranno ove piacerà. Avvertendo d'innestare a Luna nuova, e crescente. Tale innesto si fa anche con l'unire nel modo suddetto due pianticelle diverse, e domestiche; lasciando a queste la sola verga di mezzo, e piantandosi nel modo suddetto faranno frutti varj.

Acciocchè l'innesto sia più sicuro, bello, e durevole, si devono innestare alberi simili con simili; cioè Peri con Peri, Pomi con Pomi, Persici in Mandorli: alberi di semi minuti, in altri di semente minuta. Gli al-



beri con ossi s'innestano in piante con l'osso, come Persico in Pruno, in Ciriegio, e simili. Nel Pruno si fa parimente il Nesipolo. In somma s'innestano gli alberi di ossi grossi in quelli di ossi grossi, e quelli di ossi piccioli, in quelli di ossi piccioli. I frutti piccioli s'innestano sopra i grandi, nè mai i grandi sopra de' piccioli. Gli alberi di scorza grossa, e rugosa, s'innestano a scudetto; poichè appigliano, ancorchè sieno di natura, e qualità diversi. I rami da innestarsi sieno belli, sani, e novelli; innestandosi sopra alberi dimessici, si avranno frutti migliori. Gl'innesti fatti vicino a terra, riescono più fruttiferi di quelli fatti ne' rami. Le piante fatte con granelli, o semi piantati nella Primavera, con anime di frutti, e poscia cresciute alla grossezza di un dito, innestandole vicino a terra ad occhio, non durano tanto, quanto i selvatici; ma fanno frutti migliori, e più belli.

Il tempo proprio per innestare qualunque pianta, sarà quando incominciano a gonfiarsi le gemme. Si fanno gl'innesti in Luna crescente, e meglio sul principio di essa Luna, cioè nel fine del secondo Quarto; ma non già nel farsi del Plenilunio.

All'Inverno s'innestano nelle radici, o sotterra, ovvero in luogo, ove possa giungere la terra a ricoprirli. Innestandosi in tale modo il primo, secondo, terzo, e quarto giorno di Gennaro, Peri, Pomi &c. non ne fallerà uno, e germoglieranno mirabilmente. In somma s'innesta ad occhio dalli 15. Agosto fino alli 8. di Settembre: a chignolo dalli 18. Gennaro fino alli 22. Febbraro con bellissimo successo, più che in altri tempi. Gl'innesti si pigliano con un poco di legno vecchio: ed innestandoli nel principio

cipio della Luna, gl' innesti presto faranno frutti.

Alla Primavera s'innestino i rami, ed il tronco, abbenchè riesca sempre meglio l' innesto fatto vicino a terra, e sul tardi del giorno. L' innesto volgarmente detto a feso- lo, o a chignolo è il più sicuro, ed il più durevole, facendosi in Primavera. Meglio è innestare vicino al Plenilunio; ma innestando dopo il Plenilunio sino alli 24. gli alberi producono frutti in maggiore copia, sebbene crescono meno, ed allignano difficilmente. Ne' terreni magri è meglio innestare in Luna nuova; e ne' grassi in Luna vecchia.

Gl' innesti si tagliano dalla parte orientale dell' albero, e si segni dette parte nelle marze, per inferirle sul selvatico nella medesima positura. Abbiano gli occhi grossi, e spessi; siano belli, netti, vigorosi, e colti in luogo fertile. Sino di un anno, e tolte dal mezzo dell' albero. Si tagliano alquanto più lunghe del bisogno, acciocchè mozzandosi riescano più fresche; e sieno non molto dure. Volendosi innestare albero vecchio, si tagli prima un ramo di quello, e gammogliati che avrà li ramicelli giovani, s' innesti poscia sù li più belli di questi: sempre si colgano gl' inferti nel calare del giorno, e nel crescere della Luna. Gli alberi da inferirsi abbiano due anni.

Si conservano per qualche dì le marze col riporle in terra umida, o in stracci bagnati; e dovendosi portare lontano, si mettono in cannoncini ben chiusi, e pieni di miele.

Le piante picciole s' innestano alquanto sopra terra. Del resto è sempre meglio vicino a terra. Mai non si deve innestare l' albero, che viene grande sopra quello, che resta picciolo, ma tutto all' opposto.

Innestandosi Pomi sopra de' Cedri , questi fruttificheranno quasi di ogni tempo ; poichè tale è la natura del Cedro.

Plantandosi Noci, Nocciuole, e simili senza guscio, ma involti in lana, ed in foglie di vite, faranno i frutti senza guscio.

Innestandosi un rampollo di Pomo su del Persico, o un rampollo del Persico su del Pero, farà un frutto curioso.

Il Pruno inserito sul Mandorlo, fa frutto simile al Mandorlo. Il Mandorlo inserito sul Persico, o all' opposto ; produrrà Persici, e Mandole con la scorza di Persico, e il nocciuolo di Mandola.

Plantandosi tre semi di diverse piante in un osso, o pezzo di canna, con terra, e ponendosi in terra, usciranno detti semi col germoglio uniti nel nascere, e farà frutti di mirabile grossezza.

Finalmente s' innestano anco le viti, di Primavera, quando incominciano a gonfiar le loro gemme, e le marze si prendono da vite giovane, ma fruttifera, e vigorosa; segnandosi la parte di oriente, per porle nel tralcio nel medesimo sito d' oriente. Si collegono tali innesti a Luna scema, e si conservano in terra, per servirsene a Luna crescente. Avvertendo di levare dette marze vicino al vecchio, e che sieno spesse di occhi: avvertendo che da sette occhi in su sono sterili.

S' innestano le viti mirabilmente a tesolo; o chignolo, mezzo piede sopra terra: ma farà meglio innestarle vicino a terra al possibile. Tre, o quattro giorni prima di fare l' innesto si dà il taglio alle viti da innestare, un palmo più sopra del bisogno, acciocchè possa in detto tempo spurgarsi dal soverchio umore; poi si piglia il tronco di detta vite di bella scorza, e vigoroso, e si ta-

glia



glia con ferro ben arruotato, io si sega pulito. Dopo si lega alquanto sotto il taglio con cordicella, acciocchè non si rompa, o spacchi più del bisogno. Quindi si spacca nel mezzo, ponendo subito nella spaccatura un legno forte, fatto a guisa di scalpello, sicchè stia aperto, per riporvi le marze, che si taglieranno da due parti, lasciando da un solo lato di queste la scorza: ed accomodandole dentro la fenditura una per parte, con la scorza verso la scorza, sicchè s'incontrino scorze con scorze, e poi si caverà fuori il legno, e con cera, o creta si turerà bene il taglio, e ponendo scorze di salici incrociate, si legheranno benissimo, levando poscia la cordicella.

Tralascierò molte altre maniere d'innestare viti, per soggiungere qualche cosa intorno al piantarle, e coltivarle. Principalmente conviene piantare viti, che produchino uve in abbondanza e che i sarmenti da piantarsi siano di poco midollo; poichè queste riescono più vigorose; fanno più uva, e patiscono meno le nebbie, e le brine. In oltre si planteranno i tralci, e sarmenti più rossi, più ritondi, spessi di occhi, e che in quell'anno abbiano fatto dell' uva assai. Nè mai si piglieranno di quelli, che spuntano dal tralcio, o dalle braccia, e meno di quelli prossimi alle cime. Si taglieranno sempre in Luna crescente, ed al tardi, dopo mezzo dì: e si planteranno ne' primi giorni di essa Luna. Più che l'ingrassarle, giova alle viti il zapparle spesso, tre, o quattro volte l'anno, ed anche ogni mese. Si abbia avvertenza di pigliare li sarmenti da piantarsi in siti corrispondenti a' luoghi, ne quali si avranno a piantare, cioè, se si vogliono piantare a mezzo dì, si pigliano dalla parte di mezzo dì, &c. Altrettanto si di-

ce della qualità del sito. Ne' luoghi freddi si planterano le viti in Primavera; ne' caldi all' Autunno; e ne' temperati all' Ottobre, ed al Febbraro. Le viti amano siti piuttosto caldi, che freddi; e piuttosto secchi, che umidi. Non si fanno buchi per piantare viti, ma fossetti larghi un braccio e mezzo, ed altrettanto profondi. Questi si fanno all' Ottobre, per piantarvi al Febbraro, ed all' Agosto per l' Autunno. Nel fondo di detti fossi si porranno pietre grosse un pugno dette ciottoli, e volgarmente borlande; coprendole poscia di buona terra prima di piantarvi le viti, che si planteranno al lungo del fosso, in distanza di un palmo l' una dall' altra: e poscia ricoprendole con terra mescolata con letame, con pulla di grano, ovvero con vinacci, e ricci di castagne. Nè vi si rimetta il terreno tutto in una volta, ma poco per volta, di tre in tre mesi. Allignato che avranno, non si taglieranno mai sul vecchio, ma nel legno nuovo. E finalmente nel Maggio si leveranno dalle viti i pampini superflui, e si cimerranno quelli lasciati, necessarij.

Le viti magre si potano dal principio della Luna di Gennaro fino a quindici di susseguenti: ma essendo le viti morbide, le potrete sul fine della Luna. Altrettanto si osserva in ogni altra Lunazione. Le viti de' colli si potranno potare prima dell' Inverno: nè mai si poteranno viti in tempo di gelo, nè in tempo di Primavera, quando piove, o spirano venti freddi. Il vero tempo per potare le viti è quello asciutto, e temperato. Alle viti morbide si lascerà maggiore copia di pampini, per mortificarle, e farle tenere l' uva: ed all' opposto si lascieranno povere quelle, che hanno prodotto molto frut-

frutto. Siccome alle viti giovani si lascieranno manco pampini che alle vecchie. Si rinnovano le viti vecchie coll' interrare qualche pampino giovane delle medesime o sia col farne delle propaggine; In somma s' ingrassano le viti col letame vecchio, e macero in distanza di un palmo dal tralcio.

*Alcuni avvisi spentanti all' economia  
dell' Agricoltura.*

**N** El mese di Febbraro a Luna vecchia, si deve macinare il grano, per averne farina da conservare; poichè si conserva lungamente.

Il seme migliore per seminare è certamente quello di un' anno; quello di due riesce cattivo; ma quello di tre pessimo. Il seme migliore il più pieno, il più maturo, ed il più ponderoso.

Il seme del grano seminato in Luna crescente fa benissimo: e colto in Luna mancante è di maggiore durata.

Delle biade se ne deve vendere una parte a Carnovale, l' altra a Pasqua, e la terza a Maggio; essendo bella la Campagna,

I Peri le Mela, ed ogni altro frutto da conservarli, si colgano a Ciel sereno, dopo il mezzo dì, ma non prima delli sedici della Luna.

Le uova nate in Luna calante di Agosto si conservano per lungo tempo. L' istesso fanno quelli nati in Luna vecchia di Marzo.

Le uova si soppongono alle Chioccie in Luna crescente, avvertendo, che le uova lunghi riescono femmine, e le rotonde, e giolle per lo più riescono maschi.

Non si soppongono le uova d' Agosto; poichè i pulcini non riescono per il freddo, che



li prende; ma bensì nell' Equinozio di Primavera.

Di Febbraro si letamano Campi, e Giardini.

Le Ocche si spiumano tre volte l' anno, di Aprile, nell' Estate, e nell' Autunno.

I Galli d' India si castrano d' Agosto. Ma gli Agnelli si castrano avanti Pasqua. Circa detto tempo, ed in Luna calante si castrano parimente i Montoni, ed i Porci.

Gli Alveari si purgano d' Aprile, e d' Autunno se ne leva il miele. Avvertendo essere uno sproposito intollerabile l' affogare le Api: ma devesi levare la metà del miele da ciascuno Alveare; avendo prima fatte salir le Api alla cima dell' Alveare medesimo col zolfo, e poscia con un gran coltello levare la metà d' abbasso; e così lasciare vivere le Api con più utile, come si costuma in Polonia, Lituania, ed in Moscovia.

Il tempo proprio per vendemiare è quando l' uva è matura, ma non soverchiamente, ed a Luna calante; poichè vendemiandosi a Luna crescente, o a Luna di Agosto, il vino riesce men sicuro.

I Vini fatti in luoghi grassi, ed umidi, affinchè si conservino, devono travasarsi a Luna calante di Novembre. Ma quelli, che nascono in luoghi secchi, aridici, o temperati, si travasino sul fine della Luna di Marzo. Nè mai devonosi travasare in Luna crescente, perocchè divengono aceto; nè meno al tempo, che fioriscono le viti, e le rose; poichè il vino si fa debole; perchè la Luna nel primo Quarto immorbidisce, nel secondo fruttifica, nel terzo matura, e nel quarto conserva. Il vino dopo travasato vuole quaranta giorni a rassettarsi.

Alcuni però asseriscono, che mutandosi il vino in tempo che fiorisce l' uva primaticcia,

cia, non si guasti mai, mutandosi però in Luna vecchia; perocchè dicono questi, in detto tempo si fermentano le seccie del vino, e facilmente lo fanno dar volta.

Per fare vino con grande risparmio, che durerà più di otto mesi continui, anche bevendosene largamente; si piglia della miglior uva, ben matura, e di scorza dura: e sgranellata si pone in una botte capace, sicchè divenga quasi piena; poscia vi si getta sopra un barile di vino vecchio maturo, e potente. Quindi si fa bollire tant' acqua, che basti a riempiere la botte; e bollente vi si getta sopra, fin che sia piena e si lascia così, fin che più non bolla. Ma volendo il detto vino più potente, si chiuda con una stanga il cocchiume, e si assicurino bene le spine della botte; e si lasci bollire così chiuso il vino, che raffreddato sarà, si potrà bere, avvertendo, che ogni volta, che se ne cava il vino, conviene gettarvi sopra altrettant' acqua; sicchè sempre si conservi la botte piena. E si avrà vino buonissimo, di durata, e di risparmio grande.

Facendosi bollire vino cavato dalla metà della botte, quale sarà dopo raffreddato, tale si conserverà sempre. I fiori del vino rossi e bianchi, dinotano essere vino di durata: ma non già essendo neri, o gialli.

L' uva da conservarsi per l' Inverno si coglie non troppo matura, in Luna calante, e dopo quattr' ore di Sole. Si colga diligentemente senza ammaccarla, e netta dalle foglie, e grani guasti, e poscia attaccarla al palco, ovvero collocarla su paglia di orzo, Attuffandosi l' uva in acqua salata, ed aspergendosi alquanto con oglio, si preserva dalle vespe, e de altri animali novici. Il simile si dice di altri frutti.

## De' Mori , e de' Bigatti .

**I** Mori sono di due specie, bianchi, e neri, distinguendosi entrambi da' frutti; quantunque siano simili nelle foglie, tolto che la foglia del nero è più dura, più larga, e l' arbore è più difficile a prendere, ed a crescere; anzi i mori neri riescono meno atti ad essere piantati in piantoni, o propagginati sotterra, de' bianchi; poichè questi crescono, e si propagano a maraviglia bene.

Tanto gli uni, quanto gli altri si moltiplicano col seminarli in buona, e ben ordinata terra. Ma perchè non tutte le more hanno semenza, si dovrà avvertire sul principio di Giugno, quando son mature, di scegliere quelle, che hanno più granelli dentro. Questi si piantano così freschi, ed interi in buon terreno grasso, netto, e polveroso; seminandoli in belle fila, sicchè sia discosta l' una dall' altra almeno quattro dita, acciocchè si possano zappare, e nettare commodamente. E per avere terreno a proposito per quest' effetto, sarà bene crivellarlo con crivellomezzano, sino all' altezza d' un palmo. Per farli nascere bene, e presto, si coprono con stoppa; è così non saranno offesi dal Sole. Si adacqueranno leggermente, secondo il bisogno; avvertendo di non calpestare il terreno.

Alla Primavera si trapiantano in fila in altri luoghi grassi, in distanza tale, che commodamente si possano zappare più volte l' anno, oppure lasciandoli nel primiero luogo, si rarefanno, levando il superfluo, per trapiantarli altrove, cingendoli con pertiche di fuori a guisa di un steccato, acciocchè



chè non vadano per terra, ovvero siano danneggiati dalle bestie.

Volendosi seminare in Primavera, subito-raccolti li frutti, si porrano in un secchio di acqua, e si stropiccieranno colle mani fin che i semi migliori vadano al fondo, e poscia versando pian piano l'acqua, si raccoglieranno detti semi, e si faranno seccare all'ombra su tavole, conservando fin che si semineranno a Luna crescente di Marzo, ovvero di Aprile, sul tardi; facendosi nel resto come si è detto di sopra.

Quantunque la foglia di Moro nero faccia seta migliore; ad ogni modo, per essere questa assai dura, non è buona per Bigatti piccioli.

Per innestare detti Mori, si troncheranno, quando seranno grossi come un'asta; e poscia l'anno seguente s'innesteranno i polloni, o ramoscelli nati di nuovo sul fine di Giugno. Avvertendo di pigliare le marze da' Mori, che producono frutti pieni di semi, per raccogliarli, e seminarli poscia negli anni susseguenti.

I Mori neri si devono innestare a buccivolo volgarmente a cannello sopra de' bianchi, al tempo suddetto; ma che siano grossi un buon dito. E dopo che gl'innesti avranno appiccato si trapianteranno i Mori alla Primavera seguente; e si copre sotto terra non solo il fusto, ma parte ancor dall'innesto per il lungo, come si piantano le viti.

Qui voglio avvertire, che nel piantarsi de' Mori, e di ogni altra pianta si dovrà mettere nella buca un poco di calcinaccio, o rottami di muraglie rovinate; poichè gli alberi piantati con questa diligenza, non saranno mai danneggiati da' vermini, detti

torboli, che spesse volte pregiudicano alle piante, ed anche le fanno morire.

I Bigatti non si devono far nascere prima delli quindici, o venti d' Aprile; poichè nati prima, sono soggetti a' freddi, e con difficoltà si può avere foglia per pascerli. E quando si volesse foglia di Mori dodici, o quindici giorni prima del solito, si porta alle loro radici sterco fresco, in Luna nuova di Febbraro.

La migliore semenza pe' Bigatti è la nostrana buona, e ponderosa, come la Viganasca, ovvero la Spagnuola, e Calabrese; che produce Bigatti grossi, e che fanno maggiore copia di seta. Avvertendo però, che tutte le semenze non passino l' anno, e che siano poste a nascere dalli quattro fino alli dieci giorni della Luna; perocchè facendo la seta intorno a 45. giorni, riuscirà poscia migliore, e più ponderosa.

Per conoscere la semenza buona, e separarla dalla cattiva, si metta nel vino buono tepido, e così i semi buoni anderanno al fondo, restano gli altri al di sopra. Poscia si mette subito la buona al Sole, bene distesa sopra di una tavola, coprendola con panno lino, e con un foglio di carta; acciocchè non resti danneggiata dal Sole; ed asciutta che farà, si porrà a nascere più presto farà possibile. Con questa industria li Bigatti riusciranno più forti, e più sani, e ciascuna oncia di questa semenza legittimata produrrà dieci, o dodici libbre di bellissima seta, Oltrechè i più deboli, che nascono senza tale industria, nascono tardi, e sono li primi ad ammalarsi, e ad infettare gli altri. Questa è una invenzione cavata dalle leggi di Licurgo, il quale ordinò alle donne Spartane di lavare i loro figliuoli subito nati,

nati, non già con acqua, come costumavano, ma con buonissimo vino. E si è veduto per sperienza, che dalla semenza de' Bigatti posti nel vino buono, come si è detto, non ne sono morti più di due, o tre per cento. Sopra di questo osserva quanto dice il Sig. Ab. Sauvages nel suo libro della maniera di nuttire i Bachi da Seta, e vedrai che dalle sperienze da lui fatte il bagno del Vino non giova a nulla.

In quanto a' luoghi per governare i Bigatti, devono essere di buon aere, ed in sito asciutto, con finestre esposte al Sole da mattina, e da sera; ed essendovene a tramontana, e ad austro, gioveranno ne' gran caldi. Però dette finestre dovranno avere i loro ripari di vetri, o di carta bianca, colle solite imposte volgarmente ante, per guardarli dal freddo, e dalle ingiurie de' tempi. Si avverta di tenere ben monde dette stanze, e che ne' muri non vi siano aperture per entrare forci, nè altri nocivi animali, in dette stanze si faranno diversi piani, ed ordini elevati da terra, per porvi li Bigatti, tanto lontani da' muri, quanto basti per andarvi intorno a governarli; ed ogni tavola avrà le sue sponde di quattro dita, acciocchè non vengano a cader detti Bigatti. Le tavole fatte con cannuccie, o con stoffe, sono migliori delle tavole di assi; e starebbe bene avere dette tavole fatte con gradazione; le basse più larghe, e poi le superiori sempre più strette; acciocchè venendo a cader i Bigatti da una tavola, cadano nell'altra, senza offendersi. Tutte le sudette tavole dovranno essere ben monde; e prima di riporvi li Bigatti, sarà bene spruzzarle con buon aceto; e stropicciarle con erbe odorifere.



A' Bigatti si dà la foglia due volte al giorno, cioè a ore dodici, e sul tardi; crescendo però sempre più fino alla quarta muta; perocchè allora si dà loro da mangiare sera, mattina, ed a mezzo dì con abbondanza. Di muta in muta si dà loro foglia ne' primi tre giorni con abbondanza, e poscia con più parsimonia. Si deve usare ogni possibile diligenza per non toccarli colle mani, ma dovendoli levare dalla sporcizia, si leveranno, quando saranno su le foglie, cioè insieme colle foglie, e stando sopra di quelle.

Essendo li Bigatti appena nati si danno loro le sole cimette delle foglie tenere, fresche, ed asciutte, sera, e mattina, quando si vede che le pascolano; crescendo loro il pascolo, secondo che crescono in grossezza. La foglia mai non si colga alla mattina, e mentre ancora è umida per la ruggiada, o nebbia, e molto meno essendo bagnata dalla pioggia. E prima di darla a' Bigatti, si dovrà ben mondare, principalmente da' frutti, che riescono di grandissimo danno a' detti animalletti. Detta foglia si conserva benissimo dopo colta per tre giorni, in luogo asciutto chiuso, e fresco; nè mai si dia foglia a' Bigatti, se non dodici, o quindici ore dopo colta: e meglio sarebbe dargliela il secondo giorno dopo colta, massime quando è tenera. Essendo però necessario voltarla, e muoverla sotto sopra una, o due volte al giorno. Però essendo ottima provvidenza l'aver sempre buona scorta di foglia, quando i Bigatti mangiano, e non sono in muta; così sarà prudenza il tenere in poca copia, quando dormono.

Accadendo che per le continue piogge non si abbia scorta di foglia asciutta, prima di coglierla, si dovranno scuotere bene i rami,

i rami, e raccolta in cesti, riporla in luogo asciutto, sopra stuoje, grate, o coperte, in sito dominato dall'aria, e rivolgendola spesso. E frattanto asciugare al fuoco, o con pannicelli caldi quella porzione che, può bastare per tenerli vivi. Si può anche far asciugare la foglia col sbalzarla in aria più volte, e col levare dalle piante que' rami intieri, che per altro si potrebbero levare, e, col crollarsi, ed asciugarsi, render la foglia atta a somministrarsi a Bigatti.

La foglia de' Mori delle colline esposte al Sole, e di terreno pietroso, arenoso, e magro, è l'ottima; poichè li Mori piantati in terra grassa, ed umida non fanno buona foglia per feta. Parimente la foglia de' Mori vecchi è migliore, che quella de' Giovani. La foglia de' Mori, che producono frutti rossi, e neri, è buona; ma quella de' neri è migliore, onde sarà cosa ben fatta l'innestare i Mori bianchi, quando sono piccoli, a canne con Mori neri. Oggidì si pratica diversamente, e tutti cercano d'innestare di Mori bianchi, perchè i Mori neri sono lenti a crescere, e la loro foglia spesso volte è dannosa per essere troppo dura al delicato stomaco de' Bigatti.

Si avverta di tenere ben mondi li Bigatti, massime dopo la terza, e quarta muta; però si faccia desframente; e con diligenza; profumando anco spesso le stanze con incenso, con erbe odorifere, o con lardo, e falcice poste su le braggie. Anzi è buona regola il tenerli netti con carta sugante. Si mutano in occasione del dormire, il che succede quattro volte; dormendo più, o meno, secondo il caldo della stagione, e la bontà della foglia; la quale dovrà darsi sempre a quelli, che non dormono.

Per tre giorni dopo la quarta muta mangiano

giano i Bigatti più dell' ordinario , e poscia incominciano ad avere il corpo lucido , con alla bocca il filo di seta ; e quelli , che hanno il corpo come di argento , fanno la seta bianca ; e quelli , che lo hanno di colore di oro , la fanno gialla . Onde in tale tempo converrà preparare loro boschetti di legnai ben secchi , come ginestie , sarmenti , quercie , castani &c. su quali montando , in poco più di due giorni perfezionano i bozzoli volgarmente gallette . Nè si devono in detto tempo abbandonare ; perocchè ammucchiandosi essi per il loro lavoro , fanno assai doppioni : sicchè bisogna assisterli , per separarli , secondo il bisogno , acciocchè non vengano a cadere . Segno manifesto , che li Bigatti hanno terminato il loro lavoro , è quando più non si odono a travagliare . Per ordinario le farfalle non escono dalle gallette prima del decimo giorno , nè più tardi del ventesimo .

Per fare semenza riescono buoni i doppioni , per esservi rinchiusi maschio , e femmina . Li maschi devono stare otto in dieci ore colle femmine ; le quali su la sera partoriscono le ova su i panni di lino , appesi alle pareti ; ma meglio su i fogli di carta bianca , distesi su le tavole , o sulla stamigna , che è una tela di lana . Per ordinario ogni farfalla partorisce fino a cento ova , e le gallette tonde sono quelle delle femmine , e le acute quello de' maschi ; onde per 400. femmine basteranno 200. maschi .

Dopo scelte le gallette migliori per la semenza , si riporranno le altre al Sole ardente , per farne morire i Bigatti : ovvero in mancanza del Sole , si porranno nel forno , chiuse in sacchi , subito dopo levato il pane .

Si farà filare la seta quanto prima ; e quan-



quando si avesse a tardare, si tenghino ben coperte, e riservate dalla polvere, levandole, e separando li doppioni, per fare miglior seta.

I Bigatti più grossi, e più neri riescono meglio per la semenza, per essere i più forti. E si distinguono i maschi dalle femmine, dall' avere questi agli occhi le ciglia più folte, e nere; e le femmine più sottili, e manco nere.

Quando li Bigatti si ammalassero per cagione del freddo, si accenderà il fuoco nelle stanze senza aver paura del fumo, il qual non nuoce a' Bigatti. Giovano loro parimente li fumi di falsiccia tagliata in fette, e poste sulle bragie; l'incenso, e lo spruzzo di buon aceto, di malvasia, e di acqua-vita. Ed ammalandosi per cagione del caldo, bisogna in qualche modo procurar loro del fresco con aprire o finestre, o porte da quella banda, dove può venire. Essendo infermi per soverchio mangiare, si faranno stare per tre giorni senza cibo. Quando sono gialli, e che pisciano certo umore, bisogna separarli dalli sani, e portarli la mattina, prima del levare del Sole, all' aere, per poco più dello spazio di un Miserere; e poscia ritornarli in su le tavole, stropicciate di erba buona, e di asienzo; avendoli prima spruzzati con aceto buono. Giova loro parimente il darli un poco di aere, con aprire finestre, in modo però che non restino tocchi dal Sole.

I Bigatti nati da un' oncia di buona semenza consumano fino a otto cento libbre grosse di foglia, e fanno da otto fino a dieci libbre di Seta. Ma i Bigatti Calabresi, per essere più grossi, consumano per ogni oncia, da undici in dodici pesi di foglia, o libbre

bre mille, e fanno di seta libbre undici in dodici.

E finalmente si è sperimentato, che da ciascuna libra di gallette nostrane si cava un'oncia di seta; ma dalle Calabresi se ne cavano fino a tre oncie.

*Fine della prima Parte.*

PAR-



PA

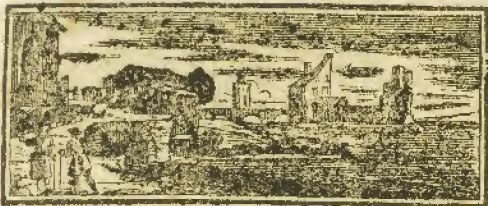
L

N

I.

bili,  
cond  
mad  
proa  
terr  
disse  
bam  
na  
ma  
cioc  
fapi  
ta  
nell  
tiv  
aspe

(a



## PARTE SECONDA.

### L'ACCURATO GIARDINIERE IN CITTA'

C I O E'

Nuova osservazione intorno alla cultura  
de' Fiori.

1. **I**L Grande Iddio, che con atto della sua divina onnipotenza creò tutte le cose visibili, ed invisibili, fu quel medesimo, che fecondò la terra, e colla sua sola parola la rese madre di altrettante maraviglie, quante ella produce piante, erbe, e fiori (a) Germinet terra herbam virentem, & facientem semen; disse già l' Onnipotente: & protulit terra herbam virentem. Non si accontentò già la divina bontà di avere abbelliti i Cieli di stelle, ma volle anche adornare la Terra di fiori, acciocchè ognuno lodasse, e benedicesse la divina sapienza, che seppe, volle, e potè creare tanta varietà di fiori, vaghi ne' colori, leggiadri nella simmetria, fragranti all' odorato, ricreativi all' occhio, e profittevoli alla salute. All' aspetto di tali maraviglie i tre fanciulli della

For-

(a) Gen. cap. 1. n. 11. & 12.



Fornace Babilonese parve richiedessero senso, loquela nei fiorimedefimi, quando li eccitarono lodare l' Altissimo, da cui furono creati (a Benedicite germinantia in terra Domino laudate, & superexaltate eum in sæcula. Questo è un obbligo, che corre partitamente alla nostra Italia, come quella, che non solamente è Madre ferace de' moltissimi fiori, che ella produce: ma anche nudrice amorosa de' forastieri che tutti indifferentemente abbraccia come i proprij, e gli accoglie nel seno come suoi parti. Tale vantaggio si deve riconoscere dal di là benignissimo clima, che la può rendere Madre, ancorchè Matrigna. Quindi gli antichi Romani ammirarono la benignità del suolo Italiano, in cui alligna qualunque specie di piante straniere, e di fiori pellegrini. E dove prima conveniva scorrere un mezzo Mondo, per vedere varietà di fiori: dopole conquiste Romane, bastò vedere un Giardino d' Italia, per rimirar un mezzo Mondo di fiori. Se l' Eritreo, l' Indo, l' Idaspe, è l' Gange somministrano tante gioje all' Europa, per adornarla, così qualunque parte del Mondo tramanda alla nostra Italia altrettanti fiori per ingemmarla i Giardini. A veduta sì dilettevole va congiunto un utile impareggiabile, scoperto dal Santo Giobbe, quando nella breve durata de' fiori ravvisò la caducità de' mortali, simboleggiata appunto in un fiore, che nell' apparire sparisce. Quasi flos egreditur, & conteritur. La Rosa, qual Regina tra fiori apparisce bensì sul mattino fregiata di porpora; ma deposto il bel vermiglio, nel tramontar del Sole si fa vedere languida, e palida. Siccome l' umano semblante si mostra avvenente, e vago nella sua fresca età; ma col crescer degli anni si ragrinza, e perde sua bellezza. Così il Porta.

L'

(a) Daniel. cap. 3. n. 76.

- L' umana beltade  
 Appunto d' un fiore  
 Non dura già più.  
 Sì tosto ella cade ,  
 Sì poco ella dura ,  
 Che quasi non fu .  
 Di nostra gioventù  
 Dura sì poco il verde ,  
 Che quando a noi si mostra , allor si perde .

*Su tale riflesso si renderebbe commendabile l' uso de' fiori , se non che i fedeli della primitiva Chiesa si arretavano uno scrupolo solamente il futarli , non che l' ornarsene , su la rimembranza , che Cristo portò le spine fatte vermiglie del proprio sangue . Questi erano personaggi veramente amanti di fiori totalmente celesti , che germogliando dalle spine de' patimenti , producevano fiori immarcescibili ne' Giardini sempre fioriti del Cielo : come li vide in ispirito il Minorita S. Diego , quando vicino alla beata morte esclamò , e disse : Oh quales flores habet Paradisus .*

*Ad oggetto adunque , che i fiori servano a buon' uso , e maturino frutti onesti , ed onorati , sicchè possa dirsi coll' Ecclesiastico (a) Flores mei fructus honoris , & honestatis , mi è piaciuto di stendere tutta la presente Osservazione sopra de' fiori , e darle metodo col dividerla in sei Capitoli , ne' quali notandosi almeno i fiori più scelti , ed usuali , resti soddisfatto chiunque se ne diletta ; e con tal' ordine darò principio al*

(a) Ecciel. cap. 24. v. 23.

## CAPITOLO PRIMO.

*Del sito, disposizione, e cultura del Giardini in generale.*

2. **I**L sito de' Giardini per fiori desidererebbe alquanto di declive, o almeno vorrebbe i quadri, o picciole porche rilevate circa mezzo palmo da terra, acciocchè l'acqua non vi stagni con danno principalmente delle cipolle, Vuole parimente essere riparato dalla tramontana, e riguardare l'oriente. Siccome non deve mancargli l'acqua o viva, o almeno raccolta in qualche cisterna, che deve essere nel mezzo del Giardino, per più comodo, e scoperta; affinchè i raggi del Sole la possano riscaldare. Si ricerca parimente un luogo riparato dal Sole, per ripporvi i fiori, che patiscono il soverchio calore; ed un sotterraneo bene agiato, per ritirarvi i vasi di agrumi, o di altri fiori delicati in tempo dell' Inverno. Il terreno deve essere di due sorti, cioè grasso, e magro; poichè le radiche amano il terreno grasso, e ben mischiato con letame macero, e vecchio, almeno di tre anni; ma le cipolle richiedono terreno magro, e leggiero, come si dirà a suo luogo. Di tre in tre anni si deve mutare una volta il terreno, col levarne l'altezza di un palmo da ogni quadro, o porca, e rimettervene altrettanto di nuovo. Non è lodevole il far siepi attorno a' quadri con Mortella, Timo, o Bosso volgarmente Martello; poichè dette cose, oltre che smagriscono il terreno, vengono a soffocare li fiori, ed imbarazzare i quadri, ed a renderli difficili alla cultura: ma in vece si faranno i ripari a' detti quadri

dri d  
quali  
tre c  
Prim  
avere  
distin  
re rip  
vuole  
genio  
drata  
ve eff  
tempo  
o per  
radich  
quind  
no di  
le pi  
più t  
cui p  
Per  
miera  
pietru  
tegole  
acqua  
per d  
ben r  
volta  
diche  
cipoll  
magra  
cende  
polle  
Aven  
quant  
secon  
pian  
mo v  
la, p  
pian



dri di vivo, o con mattoni ben cotti, a' quali deve sovrastare la terra almeno per tre dita; mentre questa sempre cala.

Prima di fare detti quadri, se ne dovrà avere fatto il disegno in carta, colla nota distinta de' fiori da riporvi, affine di sapere ripigliare ciascuna specie di essi quando si vuole. E questa pianta si potrà fare secondo il genio di ciascheduno, abbenchè la figura quadrata sembri la più approposito. Il terreno deve essere ben crivellato, e netto da' sassi. Il tempo più proprio per rassettare Giardini, e per seminarvi, e piantarvi fiori, tanto di radiche, quanto di cipolle, sarà dopo l'Equinozio di Settembre, sino all'ultimo giorno di Ottobre; massime ch'essendo frequenti le pioggie, e rimesso il caldo, sarà anche più facile, che li fiori allignino senza alcun pericolo.

Per piantare fiori ne' vasi, si dovrà primieramente otturare il buco del fondo con pietruccie di fiume, ovvero con pezzetti di tegole, o di vasi rotti, per dare adito all'acqua di sortire. Si riempiono detti vasi per due dita sopra l'orlo con terra grassa, ben macerata, e meglio crivellata, ogni qualvolta però abbiano a servire per fiori di radiche, o di semenza: ma non già per le cipolle, che, come si disse, amano terra magra, e leggiera, però ben crivelata; facendosi in modo, che dette radiche, o cipolle sieno almeno quattro dita sotterra. Avendo riguardo di porvi solamente quella quantità di fiori, de' quali sarà capace il vaso, secondo l'altezza, e il volume de' fiori da piantarli. Nè si devono porre nel medesimo vaso fiori di più specie, ma di una sola, per non confonderli: e si avverta di piantarli discosti dall'orlo del vaso almeno

quattro dita. Nè mai si esponcano detti vasi piantati di fresco al Sole, massime quando la stagione è calda; ma essendovi piantate cipolle, si ritireranno in luogo ombroso, ed arioso; ed essendovi radiche, si esporranno al Sole, solamente quando incominceranno a germogliare, e che si conosceranno abbiano bene allignato; adacquandoli frequentemente di tempo in tempo, perocchè l'acqua soverchia nuoce, e li fa marcire. Quando si scorge, che la terra cala soverchiamente, o per pioggia, o per altro rispetto, se ne riporrà altrettanta della qualità accennata, e ben crivellata.

Ma perchè i Giardini spesso volte vengono infestati dagli animali nocivi, che danno il guasto a' fiori, e danneggiano le radici, le cipolle, e le piante; noterò per chiusa del presente Capitolo il modo di distruggere tali nocivi animali. I Topi principalmente sogliono fare grandi danni alle piante, ed a' giardini; però si potranno distruggere o con trappole, o con gesso pesto, e mischiato con vetro pesto, e calcinaccio trito, per non arricchirsi con i veleni. Pongliandosi la pelle di un Gatto, di più, se è bisogno, riempiendoli di paglia aggiustata come se fossero vivi, si ungeranno di fieno col loro medesimo grasso; e si esporranno ne' luoghi più infestati da' Topi, i quali al vederli, ed al fiutare l'odore de' loro rivali, se ne fuggiranno ben presto. Gioverà ancora l'avere piantata l'erba detta Ricino in alcuni angoli del Giardino, poichè i Topi, e le Talpe non possono soffrirne l'odore. Le Talpe anch'esse danneggiano li Giardini, e si distruggono, o coll'osservare, quando gettano fuori la terra, o colla vanga cavarle fuori, ed ucciderle, e

con

con iscoprire la loro buca , ed a quella ag-  
giustare una palla di terra con un cappio  
di filo di rame , aggiustato ad un archetto di  
legno ; sicchè la Talpa nel volere schiudere  
la buca vi resti presa per il collo : ovvero  
col trpassare in più luoghi il terreno , sotto  
cui scava la Talpa , con vanga , o altro stro-  
mento , fin che si venga a cogliere. In som-  
ma a prendere facilmente le Talpe , baste-  
ra in Primavera scavare la terra , ove que-  
ste hanno la buca , interrompendo loro la  
strada , ed in quel mezzo seppellire un vaso  
di rame , o altro vaso , che sia eguale a det-  
ta buca , che si dovrà chiudere da ambe-  
due le parti , le quali dovranno corrispon-  
dere all' orlo del vaso ; uscendo la Talpa  
collo schiudere l' apertura chiusa con terra ,  
verrà a cadere nel vaso ; e per non poter-  
ne uscire , griderà fortemente ; sicchè tut-  
te le Talpe vicine accorreranno a quella ; e  
tutte medesimamente verranno a cadere nel  
vaso. E questa è cosa esperimentata , ed ac-  
certata. Le Formiche cotanto infeste , si di-  
struggono col fuoco , o con un vaso di vetro  
col collo lungo , in cui sia mele , o acqua  
melata , poichè entrandovi le formiche , vi  
resteranno affogate. Giova ancora il gettare  
in più luoghi ossa quasi totalmente spolpate ,  
o mela tagliate ; mentre si ammucchieranno  
le Formiche attorno a dette cose , e così  
facilmente si getteranno sul fuoco , o nell'  
acqua . E col replicare questa industria ,  
in breve si distruggeranno . I Bruchi vol-  
garmente le Rucche cotanto nocive si le-  
vano da' Giardini col scuotere le piante ;  
sulle quali dimorano , la mattina ben per  
tempo ; e cadute in terra , calpestarle con  
i piedi . Le Lumache si levano colle ma-  
ni , e principalmente ne' tempi umidi , e



piovoli. I Vermi sogliono uscire parimente ne' tempi piovosi da' loro buchi, ed allora si uccidono; e per farli uscire in altri tempi, basterà adacquare i viali con acqua, in cui siano bolliti semi, o foglie di canape. A distruggere le Forfecchie volgarmente forb'ccole, conviene piantare bastoucelli in terra all'altezza di un palmo; ed attaccandovi alla sommità un cannello colla bocca all'inghiù; detti animaletti, anzioli di stare nascosti, vi si raduneranno dentro; e così ammucchiati facilmente si uccidono. I Pidocchi verdi, che consumano i bottoncini delle Rose, e danneggiano altre piante, si fanno morire col bagnarle con aceto, o con oglio di sasso. Finalmente le Ascaridi, ed altre specie d'animali nocivi principalmente a' vasi de' fiori, si prendono con tutta facilità, col riporre il vaso in un secchio di acqua, sicche l'acqua giunga almeno sino alla metà di detto vaso; e così lasciandovelo circa un quarto d'ora, quagli animali soverchiati dall'acqua, usciranno fuori, e si potranno uccidere. Qualunque animale nocivo, che si attacca a' fiori, si distrugge col sottoporvi un scaldavivande con un poco di fuoco; e ciò facendo almeno colle piante, e fiori più infettati, presto presto si netteranno.

## CAPITOLO SECONDO.

*In qual modo si hanno a fare le semenze; tempo per seminarle, e trapiantarle; con il vero metodo d'innaffiare i Gardini, e di mondarli dall'erbe nocive, ed inutili.*

3. **P**Oichè dal buon seme dipende la buona disposizione de' fiori, e la loro bellezza; sarà necessario prescrivere il modo per averle ottime, ed addattate all'intento.

Le semenze adunque di qualsivoglia pianta riescono buone, ogni qualvolta si lasci alla pianta medesima un sol fiore, o due al più; e questi dovranno essere i più vigorosi, ed i primi che spuntano, levandone tutti gli altri, acciocchè tutto il vigore resti in quelli solamente. Maturato che sarà detto seme, si raccoglierà diligentemente, e si conserverà, per poscia seminarlo nell'Autunno a' tempi debiti, come si dirà a suo luogo. Da questa regola si eccettuano i semi de' Garofani, e degli Anemoni, i quali si semineranno subito raccolti nel giorno precedente il Plenilunio, e che spiri il vento di mezzo dì, detto Australe; avendo questo vento grande attività per aprire le viscere della terra, e per invigorire li semi medesimi. Caso poi, che in detto giorno non spirasse il mentovato vento, e molto più se ne soffiasse altro freddo; converrà oppinamente astenersi dal seminare, ed aspettare il seguente Plenilunio.

Del resto, il tempo più addattato per seminare, è senza dubbio quello di Marzo, e di Settembre, ma in Luna calante, cioè dalli sedici sino alli venti.

Li semi colla corteccia dura, difficili a

nascere, si dovranno fendere alquanto, bisognando anche colla lima acciocchè possano germogliare facilmente; ed a quest'oggetto si potranno anche lasciare a macero in acqua per qualche giorno. Quei semi, che posti nell'acqua vanno facilmente al fondo, sono senza dubbio i migliori, come i più ponderosi. Ma perchè li semi spesse volte non germogliano, a cagione di essere stati rosi da animali nocivi, per ovviare a questo disordine, basterà lasciare detti semi in infusione di sugo di Semprevivo; anzi con tale cautela verranno anche più belli i fiori. Si seminano in terra buona, ma leggiera, e passata prima per crivello minuto. Avvertendo che i grani di seme grosso restino sotto terra un buon dito; ed i semi minuti mezzo dito. I vasi seminati nella predetta forma, si esporranno al Sole per due, o tre ore il giorno, e poscia si spruzzeranno ogni sera con una scopetta a minute stille. Nate che saranno le pianticelle si lasceranno sempre al Sole spruzzandole sera, e mattina, come di sopra si è detto; e secondo anderranno crescendo se le anderà crescendo terra della qualità già detta secondo il bisogno. I semi delle cipolle s'irrigano leggermente, anzi basterà tenerli umidi solamente; poichè colla soverchia umidità si guastano, per essere molto teneri, e delicati.

Li fiori si trapiantano comunemente nella Primavera, e di Autunno; cioè nel Marzo, e nel Settembre, e sempre in Luna crescente, dalli dieci fino alli quattordici, e precisamente nel giorno duodecimo di essa Luna; ma sopra tutto in buona terra. Nell'Invernata si ritirano in vasi al coperto, ed in luogo arioso: ma quando v'è pericolo di gelo, si ritirano in qualche luogo



go sotterraneo, e focchiufo, dando però loro qualche poco di aria, e di Sole, di tempo in tempo, ed anche un poco di acqua, secondo il bisogno; avvertendo che col tenerli sempre rinfierrati divengono bianchi, e teneri; e poscia nel sentire dell'aria pattscono, ed anche muojono. Il luogo più proprio per salvare fiori, e Cedri dal freddo e quello delle stalle, come si dirà a suo luogo. Parimente nell'Estate bisogna guardare i fiori, principalmente Garofani, dal gran caldo; riponendo i vasi in Luogo ombroso. Le Cipolle fatte con seme non si trapiantano se non dopo due anni; ed allora si riporranno in terra buona, ma leggiera per averne poscia fiori nel terzo, o nel quarto anno.

Si avverta parimente di non adacquare le piante, ed i fiori nel tempo del Verno, se non due, o tre ore dopo la levata del Sole, nè mai la sera, o quando il Sole declina in occidente, per il pericolo del gelo. In adacquando dette piante, e fiori conviene guardarsi dal bagnare loro le foglie; ma darle l'acqua attorno al pedale con diligenza. Nell'Estate però le piante, ed i fiori s'inaffiano la sera, dopo tramontato il Sole, nè mai alla mattina; perocchè il soverchio calore del giorno potrebbe riscaldare l'acqua, e questa infuocare la terra; sicchè le piante verrebbero ad illanguidire, ed a disseccarsi. E si avverta di dare meno acqua alle piante piccole, che alle grandi, e vigorose.

La polizia del giardino serve, non tanto ad appagare l'occhio, quanto al mantenimento de' fiori; onde converrà tenere ben purgati i viali, e molto più i quadri da qualunque erba inutile, e pernicioso. Questa fa-

cenda si dovrà fare quando la terra è alquanto umidetta, poichè, essendo arsiccia, non si potranno levare le radici di dette erbe. Nè meno dovrà farsi quando la terra sarà soverchiamente bagnata; mentre con le radici di quelle verrebbe a levare anche la terra con detrimento de' fiori, Sicchè il tempo più propio sarà quando la terra stia in una mediocrità tra l'umido, ed il secco; ed avvertasi di fare tale faccenda, quando l'erbe sianò assai bene cresciute; perocchè allora si levano con più facilità, e profitto. E facciasi, che nello stesso tempo la terra resti eguale, ed appianata ne' suoi quadri.

### CAPITOLO TERZO.

*Metodo per la cultura de' fiori, che fanno pianta.*

4. **D**Opo di avere data una universale cognizione del sito, cultura del terreno, modo di raccogliere i semi, e di seminarli, sarà necessario venire al particolare della cultura di ciaschedun fiore. Onde incominceremo dalli fiori, che fanno virgulto, e pianta, dando principio dalla Rosa, decoro de' Giardini, e Regina de' fiori.

*Delle Rose.*

5. **M**OLte sono le specie delle Rose; ma perchè quasi tutte ricercano la medesima cultura, ne parlerò in generale, col discendere al particolare solamente quando sarà bisogno. Tutte le Rose di ogni sorta ricercano luogo soleggiato, terreno buono, e vigoroso, e cultura esatta, e quasi continua, poichè si piantano nel Novembre, e

Feb-

Febbraro alla profondità di un palmo, colla distanza di tre piedi: si potano di Marzo, col levar loro tutto il secco, ed il superfluo: nell'Estate conviene frequentemente inacquarle (almeno quelle da mese: e nell'Autunno vi si leva la terra vecchia, rimettendovene di nuova macera, e ben grassa.

Le Rose di ogni mese si tagliano vicino a terra, all'altezza di mezzo braccio, nel mese di Novembre, ed in paesi freddi nel mese di Marzo in Luna crescente; e con tale diligenza rinasceranno le novelle più vigorose, e faranno fiori in maggiore abbondanza. Quelle piantate al Novembre si ritaglieranno al Marzo, nel terzo giorno avanti il Plenilunio: lasciandovi solamente un occhio, o due per ramo scello; si scalzi sotto la terra d'intorno alla pianta: e levando la terra vecchia, se ne riporrà altra nuova grassa, e leggiera, ed inaffiando la pianta secondo il bisogno. Sul principio del fiorire si levano via tutti i bottoni, prima che si aprino: e così renderanno maggiore copia di fiori nell'Estate, e nell'Autunno; sul di cui fine si devono coprire con paglia, sostenuta da pali, a guisa di tetto, per riparare i bottoni, ed i fiori dalle brine, e dall'acqua soverchia, e con tale cautela si avranno Rose per tutto Novembre, ed anche più, quando l'Autunno corra dolce.

La Rosa di cento foglie detta di Olanda, e della Madonna, tanto odorifera, quanto non odorifera, ama sito fresco, e Sole moderato. Vuole terra grassa, e vigorosa, si pota nel mese di Marzo, tagliandole solamente le estremità, ed i rami secchi.

La Rosa Damascina vuole sito soleggiato, e terra buona, e vigorosa, e s' inaffia secondo il bisogno. Si taglia sul principio di



Primavera fino a terra, e levato tutto il vecchio, vi si lascia solamente il nuovo, con un occhio, o due per pollone egualmente; e con ciò faranno fiori copiosi.

La Rosa gialla semplice, e doppia amato mediocrementemente esposto al Sole, appetendo il fresco, e di essere lasciata in libertà; e si porta col levarle le sole cime secche. Di poi se le troncherà parte de' bottoni, acciocchè fioriscano meglio li rimasti.

Le Rose Marine, tanto semplici, quanto doppie, si potano al Marzo, alquanto alta da terra, lasciandole povere di rami. Amano siti mediocrementemente soleggiati, e terra buona.

La Rosa bianca innestata su la rossa, fa Rose bianche, e rosse: cioè miste.

Degnissima di essere annoverata tra le Rose più gentili è certamente quella detta della Cina, o sia Malva del Giappone, appellata in quel linguaggio Fuyo: poichè in un sol giorno ella muta colore ben tre volte; apparendo bianca sul mattino; rossa nel pomeriggio; ed alla sera di colore di scarlatto, o porporino. E' ben vero, che nel nostro Clima non riesce sì bene, come nel suolo natio; imperocchè dovendo ella fiorire su la fine del mese di Ottobre, e venendo in tale tempo sopraffatta dalle brine, resta mortificata, e perde facilmente le foglie. Di fiore sì pellegrino ne tiene la nostra Europa tutta la obbligazione al P. Gio: Battista Ferrario, che portandone egli il primo il seme dalla Cina, la propagò poscia felicemente in Roma, in Siena sua patria, ed in altri luoghi d'Italia.

6. Volendo far Rose, o Gelsomini gialli, si piantano le Rose, o Gelsomini unitamente colla Ginesira. Quindi si leva la Rosa colla sua terra, e si planterà in altro luogo: e dopo

dopo che avrà ben radicato, se le taglieranno tutti li rami, alla riserva di quello di mezzo, che s' innesterà colla Ginestra con buona legatura, e loto. Finalmente si taglia la detta Rosa sotto l' innesto vicino alla radice, e si trapianta diligentemente in luogo appartato. Altrettanto si fa per avere Gelsomini gialli; cioè innestandovi sopra la Ginestra, e praticando come si è detto della Rosa.

Per avere Rose fuori di stagione nell' Estate; si scalzerà loro la terra d' intorno il piede, per farle appostatamente patire, poscia alla Luna vecchia di Agosto si poteranno molto bene, e con buona terra, e migliore letame si rincalzeranno: e con questa diligenza faranno Rose belle, e molto prima del tempo consueto.

Col tenerli i vasi di Rose nelle stalle delle pecore, ma in luogo, ove non possono essere danneggiati da detti animali, verranno a fiorire nel cuore dell' Inverno. Ed una Pastorella sopra Firenze con tale industria cavò d' un sol vaso di Rose otto Ducati in una Invernata. Io ho veduto sul fine di Febbrajo una spalliera di Rose ordinarie fiorire, come se fosse stato il mese di Giugno; poichè queste erano piantate nella stalla, ove dormivano le pecore, e poscia sotto di una arcata fabbricata a piano di terra, tirate fuori, e distese a spalliera, sicchè non si vedeva il segreto. Veramente il calore delle stalle, come naturale, e moderato, serve, non solo per le Rose, ma per i Cedri, per i Garofani, e per ogni altra sorta di fiori; ed un Cavaliere mi fece vedere la sua stalla de' Cavalli divenuta un Giardino fiorito nel cuore dell' Invernata. Si passeggiava in quel bellissimo viale con duplicato ordine

di mezze colonne di vivo, e sopra ciascheduna di quelle stava collocato un vaso di fiori ben fioriti, e vigorosi al maggior segno.

*Della Ginefra bianca, e gialla.*

7. **T**anto l'una, quanto l'altra amano sito mediocrementemente soleggiato, e terreno ortense, e da erbaggi. Ne' tempi estivi ama l'acqua, Fa abbondanza di seme; e per essere duro di scorza; si lascia prima di seminarlo in macero nell'acqua al Sole. Ama di essere distesa in spalliera; onde nel Marzo, in Luna crescente, si pota totalmente, lasciandole solamente i tralci, acciocchè possa germogliare di bel nuovo per i fiori, che durano tutta l'Estate. Di Ginefra gialla sono abbondanti i monti di Genova, e di Toscana. Dopo fatti i primi fiori, si potrà di nuovo, che farà altri fiori in Autunno.

*De' Gelsomini.*

8. **F**Ra tutte le specie di Gelsomini tiene il primo luogo quello di Spagna, o di Catalogna; e per essere questi li più usuali tra di noi, di quelli dovremo anche principalmente discorrere. I Gelsomini adunque richiedono sito soleggiato, esposto all'oriente; terreno gratto, e macero: e per meglio conservarli nell'Invernata si piantano ne' vasi, per riporli al coperto in luoghi ariosi, almeno fino che non fanno geli; poichè in tempo de' grandi freddi si mettono in luoghi chiusi, esponendoli però qualche ora al Sole, in occasione di qualche bella giornata, e dando loro qualche poco di acqua, secondo il bisogno. I Gelsomini comuni s'inne-



innestano con ramoscelli de' dimeffici di Primavera, quelli posti ne' vasi assai vicini a terra, e quelli, che si vogliono tendere in spalliera s' innestano sopra tre, o quattro braccia, per poterli poscia nell' Invernata riporre in sicuro, per via di qualche finestra, in luogo riparato, o sotterraneo. Le barbatelle de' Gelsomini da innestarsi devono essere grosse almeno quanto è un picciolo dito, e piantate almeno sei mesi prima, S' innestano a Luna mancante di Marzo, ed i ramoscelli dimeffici per detto effetto devono essere sani, e lisci; ed i più vicini al tronco sono migliori. Dopo di averli innestati si guarderanno dal Sole per qualche giorno, lasciandoli però in luogo arioso, ed adacquandoli spesso. E non potendoli muovere dal loro sito, per essere piantati in terra, almeno si copriranno gl' innesti con gusci d' uova; e tenendoli ben purgati da' germogli sotto l' innesto. S' innestano parimente con due marze, o ramoscelli dimeffici tra S. Giovanni, e S. Pietro; e si pigliano o de' vecchi, se vi sono, o di quelli germogliati di nuovo, e di quell' anno; e quasi tutti s' appiccano per essere sucosi, e fanno fiori in abbondanza in quella medesima stagione, sebbene un poco più tardi; come ho sperimentato più volte. Si possono anche innestare ad occhio, di Giugno, e di Luglio, e ne' vasi, per riporli al coperto nella Invernata; ovvero sopra le spalliere per ricoprirli con pagliate, o stuoie, o per riporli con l' innesto in qualche sotterraneo.

Quando detti innesti avranno li detti germogli con una forbice si toseranno detti germogli; e così facendo raddoppieranno i germogli, e si avranno fiori in maggiore copia. Si faranno detti innesti con due mar-

ze per cadun tralcio, e dopo ben legato con canape, si coprirà la legatura con cera nuova; e così si farà col taglio della cima delle marze innestate. Il Gelsomino innestato su la Ginestra fa fiori gialli; ed il Gelsomino innestato sul Cedro, ed Arancio fa un misto di soavissimo odore. E questi parimente s'innestano ad occhio, od a chignolo, come diciam volgarmente secondo la qualità de' tempi.

I Gelsomini si potano a Luna mancante in Marzo, e lasciando loro qualche ramo de' più vigorosi, questo verrà a fiorire anticipatamente, ed anche a fare qualche fiore doppio. Non se ne lascino però molti rami, perocchè la pianta patisce. Si moltiplicano anche le piante de' Gelsomini col tagliare delle verghelle, o polloni dimesticchi con tre gemme; prima però che queste si gonfino, col coltello s'intaccano alquanto dalla parte da piantarsi; e d'indi si piantano nella terra sino alla seconda gemma, lasciando sopravanzar fuori la terza, e tenendoli all'ombra in luogo arioso si lasceranno così per qualche giorno, adacquandole però, secondo il bisogno.

Finalmente i Gelsomini Arabici detti Gimè si piantano ne' vasi con buona terra grassa, e si espongono in un luogo soleggiato, adacquandoli tanto, che la pianta stia sempre fresca, e si guardino dal freddo; governandoli, ed inestandoli nel Tello, come si fa con quelli di Spagna.

9. Da pochi anni a questa parte si è introdotto, oltre al Gelsomino del Gimè, anche quello detto Moranghino, quasi simile al Gelsomino bianco selvatico, ma alquanto più grandicello. Fiore stimatissimo per la fragranza del suo soavissimo odore: quantun-

que

que gli uni, e gli altri sieno difficilissimi a conservarsi nella Invernata.

Il Gelsomino giallo odoroso ha pregio di molta stima; imperocchè il suo odore è fragrantissimo, e quasi simile all' odore della Giunchilia. Patisce egli grandemente la ruggia, che lo dannifica, e fa morire, onde converrà tenerlo in luoghi coperti.

Si moltiplica per mezzo del seme, simile a quello de' Beri; ovvero per propagine come si fa colli garofani; non levando però dalla matrice il virgulto propaginato prima dell'anno seguente. E questo ancora fu portato dalla Cina in Italia dall' accennato P. Ferrario.

*Della Stringa bianca, ed azzurra.*

11. **E**Ntrambe le accennate piante godono del sito mediocrementemente soleggiato, e del terreno grasso, e leggiero.

*Del Leandro.*

12. **I**L Leandro parimente è di due specie, bianco, e rosso, ed ama terreno grasso, e leggiero, con sito soleggiato. E perchè questo arboscello teme assai il freddo, quando non sia piantato in clima temperato, converrà coprirlo nella Invernata, ovvero piantarlo in vasi capaci, per poterlo collocare in luoghi chiusi, e difesi nell' Inverno. E si avverta di bagnarlo, secondo il bisogno.

Il Leandro del fiore doppio introdotto poco fa in Milano, è venuto di Francia, è molto stimato, sì per la sua rarità, e bellezza, come anche per essere vergato da molti colori, ricco di copia di foglie, a di soave odore.

Si



Si moltiplica facilmente col propaginarlo come si disse del Gelsomino giallo odoroso : e queste propagini si lascieranno parimente attaccate alla pianta fino all' anno seguente.

*Del Samburo doppio, detto Roses.*

13. **Q**uesto ricerca terreno mediocrementemente ariccio, ma vigoroso, e sito moderatamente soleggiato; si pota nel Marzo col levargli solamente le parti secche.

*Del Caracoles.*

14. **Q**uesto fa fiori di soavissimo odore, e dura tutta l' Estate, e l' Autunno. E perchè i suoi fiori rassomigliano alle Lumache, si dice da' Portoghesi Caracoles, cioè fiore Lumaca. Fa semenza difficile a nascere; però si lascerà prima a macero in acqua esposta al Sole, e poscia si pianta in terra buona, e grassa, ed in luogo soleggiato, e difeso da' venti. Si pianta sotterra due dita, ed un grano, o due per vaso solamente. Si adacqua sul meriggio, e nascerà in meno di otto giorni. Accadendo di ripiantarne, si levi colla terra, in tempo, che sia già cresciuto almeno tre dita. Vuole essere mantenuto ben' umido; avvertendosi d' infrascarlo, perocchè cresce all' altezza di molte braccia. Egli ama la marina, e però patisce grandemente il freddo. Onde conviene coprirlo bene nella Invernata: e se è ne' vasi, riporli in luoghi caldi. Si pota di Marzo in Luna crescente, lasciandovi solamente due, o tre gemme vicino alla radice, e coprendo con cera il taglio, acciocchè non patisca. Si mantiene  
ben-

benissimo tra le spalliere de' Cedri ; e quando non vi fosse tal comodo, si riporrà ne' vasi in luoghi caldi, o sotterranei, coprendosi bene il vaso con letame vecchio di cavallo, senza giammai adacquarlo in tutto l'Inverno.

*Della Grazia.*

15. **Q**uesta è parimente pianta marina, e perchè ha semi difficili a nascere, con viene spaccarli alquanto, ò limar loro la prima scorza. Vuole sito soleggiato, e terra buona, e leggiera. Fa fiori gialli, ed odorosi, che durano tutta l'Estate; e l'Autunno. Si pota nel Marzo, col levarli la parte secca. Fa pianta grande, si distende in spalliera, e si copre nell'Inverno,

Ho veduto altra specie di Grazia colle foglie lunghe simili al Felce. Viene dal Mare nero, e fa fiore bellissimo, e di soavissimo odore.

*Della Grandiglia.*

16. **Q**uesto fiore si dice anche fiore di passione; perocchè con miracolo di natura, e con prodigio della divina provvidenza, rappresenta ne' suoi fiori i Misterj della Passione di Cristo. Ama luogo soleggiato, terra grassa, macera, e largamente adacquata. Se ne pianta la radice, collocandola supina tre dita sotto terra, ricoprendola colla medesima terra. Si può mettere ne' vasi, ed anche in terrà; è pianta, che cresce, e va serpendo; però conviene apprestarle luogo per rampicare, e colcarsi. Si pota nel Marzo, mondandola da' rami vecchi. Nell'Inverno si dee tener difesa dal freddo,

V' è

V'è parimente altra specie di Granatiglia, la quale facilmente si conserva ne' vasi; ed ha il fiore di color vinato. Questa si moltiplica con i germogli, che si vanno levando dalla medesima pianta, per ripiantarli altrove.

*Del Cedro, Aranci, e d'ogni sorta  
d'Agrumi.*

17. **T**utti gli Agrumi richiedono terra buona, e grassa, e sito soleggiato. Questi si moltiplicano o col seminarli, o col piantare i rami, o coll'innesto, o con le propagini, o finalmente col procurare le pianticelle da Genova, o da altri paesi. E circa il seminarli, dico, che si possono seminare i semi di qualunque specie, levati che faranno dal frutto ben maturo. Si devono piantare in vasi, o cassette con terra ben grassa, leggiera, spongosa, e passata per crivello. Ma prima s'acomodi bene il terreno, e poi si spargono rari, e si ricoprono con due dita in circa della medesima terra, adacquandoli finalmente di nuovo. Questo seminato si fa di Marzo, e di Aprile a Luna mancante; facendo in modo, che ogni mattina abbiano un poco di Sole, e nati che faranno, si lascieranno continuamente al Sole, adacquandoli ogni sera, e tenendoli in luogo riparato dalla tramontana. Mentre le pianticelle anderanno crescendo, se le aggiungerà terra della qualità già detta; guardandole nell'Estate dal Sole soverchio, e l'Inverno dal freddo, nemico di ogni Agrume. In capo a' tre anni si potranno trapiantare dette pianticelle in buon terreno; zappandole, ed adacquandole di tempo in tempo; levandole i ramuscelli, le foglie,



foglie, e le spine, che produrranno al basso del picciol fusto, affinchè crescano pulitamente, e senza nodi. Ma perchè le piante di Agrumi fatte con semi richiedano di molto tempo prima di fruttificare; sarà meglio moltiplicare i Cedri, Limoni, e simili piante, col piantare rami di detti frutti, e specialmente di Pomi di Adamo. Per tanto nel mese di Aprile, dopo cessato il freddo e fattasi temperata l'aria, potandosi gli Agrumi di ogni sorte, se ne scieglieranno i ramiscelli più lisci, e diritti che non eccedino la lunghezza di un piede; e da questi recisi di fresco, se ne raschierà la scorza da basso, due, o tre dita; e tagliata loro la cima, e levati li fiori, caso che ne abbiano, si ficcheranno in terreno ben grasso, e stagionato, come si disse di sopra; e si planteranno discosti l'uno dall'altro due piedi, ed in modo, che detti rami non sopravanzino la terra più di quattro dita.

Appiccato che avranno, si zapperanno superficialmente; ed ogni sera s'innaffieranno, tenendoli ben purgati dalle erbe nocive. Quanto si è detto si verifica ne' Cedri, Limoni, e simili specie, i quali nel terzo, o quinto anno faranno frutti; ma gli Aranci, per essere duri di legno, difficilmente abbarbicano; onde sarà meglio seminarli, o innestarli sopra de' Pomi di Adamo, in questo modo: Primieramente si darà opera di piantare grande copia di ramicelli di Adamo, nel modo di sopra detto, ma lontano l'uno dall'altro solamente un piede, levando loro continuamente i germogli, e le foglie, e le spine, acciocchè riescano belli, ritti, e puliti. Questi, dopo due anni, si trapianteranno in luogo più ampio, di terra grassa, e macera, di siro leg-

leggiato; e cresciuti alla grossezza di un dito si potranno innestare con ogni sorta di Agrumi. Tali innesti si fanno d' ordinario ad occhio, come si usa con altra sorta di frutti, e ciò si pratica di Maggio, Giugno, ed anche di Luglio a Luna mancante, anzi basterà, che l' albero sia in succhio, cioè, che la scorza si stacchi facilmente dal legno, ed abbia copia di sugo. Converrebbe farli tali innesti con una specie men buona in altra migliore, come di Limoni in Cedro, e non di Cedri in Limoni: ad ogni modo anche li Cedri, ed i Limoni s' innestano su degli Adami, sopra degli Aranci; sì perchè meglio s' appiccano, come anche perchè fanno più frutti, e resistono maggiormente al freddo; partecipando l' innesto della natura del tronco, da cui devonli diligentemente levare i germogli, e le foglie, acciocchè l' innesto abbia più vigore.

Si moltiplicano in oltre gli Agrumi con le propagini, cioè col scegliere un ramo di qualunque Agrume, il quale non si recide dalla pianta, ma si lascia con un pezzo di corame della larghezza di un dito; poscia si taglia gentilmente il ramo dalla parte di sopra, e di sotto del corame, quanto è grossa la corteccia di esso ramo; e questa deve subito levarsi, e nel vano di quella farvi entrare il corame, che vi si legnerà ben forte con spago incerato. Quindi si racchiude detta parte tagliata in due pezzi di zucca, o di altra cosa simile, che abbracci detta parte della pianta: e questo, come cannoncino, deve essere ripieno di terra buonissima. Sopra di questo vi si sospende un' orciuolo, o botticella di acqua, con spinello sottile, sicchè renda l' acqua a stilla a stilla, come usano gli Arrotini, volgarmente Moletta; nè deve cadere una goccia,

cia, fu  
asciutto  
orcioll  
fin ch  
Dopo  
radici  
pio, f  
no leg  
sta op  
tembr  
trapia  
tembr  
zo. E  
se bar  
scierà  
mesi.  
zione  
bre,  
della  
Cedri  
terrez  
stille  
il bit  
le, o  
rann  
Fin  
via d  
chè  
trasp  
di qu  
felci  
si co  
ratti  
lung  
re d  
Il  
celle  
tunn  
e sul

cia, fin che la caduta prima non sia quasi atciutta; e mancando l'acqua nel detto orciolletto, ve se ne riponga altra di nuovo fin che detto ramo incominci a barbicare. Dopo sei mesi si reciderà detto ramo sotto le radici prodotte, e si ripianterà in luogo ampio, soleggiato, e di buon terreno; e l'anno seguente fruttificherà infallibilmente. Questa operazione si fa o di Marzo, o di Settembre. Facendosi di Marzo, si taglierà, e trapianterà di Settembre; e facendosi di Settembre, si taglierà, e trapianterà di Marzo. Ed in caso, che detto ramo non avesse barbicato nello spazio di sei mesi, si lascerà rinferrato come sopra per altri sei mesi. Con più sicurezza si fa questa operazione piuttosto di Marzo, che di Settembre, poichè non soggiacerà alla intemperie della Invernata. Piantandosi verghella di Cedri, Limoni, e simili, in vaso di buon terreno, e mantenendovi sopra il suddetto filicidio, accrescendo terra al vaso secondo il bisogno, in poco di tempo dette verghelle, o ramicelli, getteranno radici, e diverranno pianticelle robuste.

Finalmente per moltiplicare gli Agrumi per via di pianticelle procacciate da fuori, affinchè queste non patiscano in occasione del trasporto, si doveranno bagnare le radici di quelle con acqua, e poi avvilupparle con feici, o cose simili, e poscia così rinferrate, si collocheranno in casse con i coperchi sfiorati in fluore. E quando avessero a stare lungo tempo in viaggio, si dovranno adacquare di tempo in tempo, per tenerle umide.

Il tempo proprio per far venire dette pianticelle, sarà quello di Primavera, o di Autunno, ma più sicuramente di Primavera: e subito giunte, avere approntati vasi per

tra-



trapiantarle prima di levarle dalle casse, e fluore; levando però prima loro le radici per purgarle dalla creta. Si facciano larghe, e ben ripartite, e si adacquino subito, acciocchè la terra meglio si accolga alle radici di dette pianticelle. E tale pianto facciasi più tosto di sera, che di mattina. Finalmente detti vasi si porranno all'ombra, ma in luogo scoperto, acciocchè possano godere delle rugiade, e delle pioggie, ed in mancamento di queste si adacquino abbondantemente ogni sera. E quando incominceranno a ripullulare, si potranno esporre qualche poco al Sole.

Per trasportare le verghelle, o i ramicelli di Agrumi di legno duro, come Aranci, e simili, affinchè non patiscano per la lunghezza del viaggio, si dovranno ricoprire di creta impastata, collocandole in cassette pertugiate, per poterle adacquate. Ma se le verghelle saranno di Cedro, o di altro legno dolce, si avrà un cannone di latta, da Lombardi detta tolla, stagnato in fondo, con il suo coperchio, e questo cannone sia capace delle dette verghelle da trasportarsi: Quindi si taglierà un pomo Adamo in fettucce, come ducatonì, senza levargli la scorza; poi con l'orificio del cannone, che deve essere sei dita più lungo delle verghelle, si tagliano dette fette, come si fa a tagliare Bolini per sigellare; acciocchè entrino ben ferrate nel cannone, come in effetto se ne porranno due, o tre nel fondo di esso cannone, sopra delle quali getterà creta impastata con acqua assai tenera; affinchè s'innalzi sopra le dette fette due, o tre dita; e sopra di queste si porranno le verghelle, ciascuna delle quali sia tagliata nel piede in obbliquo, a guisa di pen-

na da scrivere; ed aggiustate in modo, che tutte tocchino il fondo, si porranno su la cima di esse due, o tre sette di pomo Adamo, tagliate nel modo suddetto; e sopra di queste si metta altra creta, fin che resti ben pieno tutto il cannone, che si dovrà ben racchiudere, acciocchè non vi penetri aria; questo cannone si rinfreschi ogni giorno nell'acqua, e di notte vi si lasci dentro. Ed in tal modo si trasportano vergelle da paesi lontani, senza pericolo. E giacchè si è insegnato il modo di trasportare ramicelli; non farà fuori di proposito l'insegnare anche la forma per trasportare fiori con sicurezza, e facilità grande. Si piglia adunque un foglio di carta sugante, e s'immerge nell'acqua, e subito levandola, vi si ripongon dentro i fiori di qualsivoglia sorte. Questi ben involti in detta carta, sicchè restino totalmente coperti da tutte le parti, si riporranno in scatola ben chiusa; e si potranno trasportare freschi, e belli per qualche giorno.

In quanto al tempo di notare gli Agrumi, sarà verso il fine di Marzo, o nel principio di Aprile, a Luna mancante, dopo che l'aria sarà riscaldata alquanto ed avanti che spuntino i bottoncini. Nell'atto medesimo che si potano si sceglieranno i ramicelli per piantare. Si avverta di abbattere i rami alti, affinchè la pianta resti eguale; oltre che gli Agrumi riescono meno fruttiferi, quanto più s'inalzano. Si recidono i rami tolti, e spessi, sì per dare aria agli altri, come acciocchè godano meglio il Sole. Si levano le spine con buone tanaglie, e si addattano alla muraglia pertiche, o telari fermi, e sodi, per sostenere i rami, ed i frutti. Si legano le parti secche, si

E                      taglia.

tagliano le rotte, e si recidono i gambi, da' quali furono staccati li frutti; avvertendo di ricoprire qualunque taglio con cera da innellare, per difesa del Sole, e delle piogge. Al tempo del fiorire li hanno a levare i fiori inutili; avvertendo, che se il primo fiore del ramicello del Cedro sarà vano, parimente tutti gli altri riescono ordinariamente vani, Ma ne' Limoni alcuni saranno vani, ed altri buoni. I fiori degli Aranci, e degli Adami tutti sono buoni, e fruttiferi; onde si hanno a levare i fiori da queste piante con discrezione, affinchè la pianta resti vaga; nè però si lasci loro copia eccedente di fiori. Ne' Cedri, Limoni, e simili per essere piante gentili, si debbono bensì recidere certi rami folti, e forti, ma discretamente, per non isfogliarle, e renderle men capaci di fruttificare.

Convienne in oltre tagliare le radici superflue agli Agrumi, e specialmente a quelli, che sono piantati ne' vasi: ed affinchè questa tagliata riesca di utile, si dovrà fare di tre in tre anni, alla fine di Settembre, o al principio di Ottobre, come tempo in cui le piante sono più vigorose. Devono adunque cavarli da' vasi, quando ne hanno bisogno; il che si conosce dall' incartocciarsi, ed impallidirsi delle foglie; e ciò si farà in Luna mancante; e si leveranno con tutta la massa delle radici, le quali si taglieranno bene d' intorno, e poscia si riporranno nello stesso vaso con buona terra grassa, e fertile, stagionata, la quale si premerà bene attorno le radici, e poscia si adacqueranno, lasciando le piante per qualche giorno, in luogo ombroso, ma scoperto. Consumasi anche di levare dette piante con

con  
sian  
luos  
fosse  
dute  
ne  
cioc  
derf  
D  
nell  
di  
ciò  
ingr  
poc  
coll  
ran  
In  
Agr  
bass  
dal  
rà  
con  
tugi  
l'ac  
to f  
Ma  
ful  
il tr  
conf  
di c  
di l  
sco  
gior  
stan  
te  
all  
trà  
Tos  
man



con funi, tenendole sospese in aria, fino che sian ben mondate, per poscia riportle al suo luogo nella forma suddetta. Se la pianta fosse più fiacca in quella parte, che ha goduto poco Sole, si potrà in questa occasione rivoltare detta parte verso del Sole, acciocchè riceva migliore influsso, e possa rendersi per ogni parte vigorosa.

Dopo che si saranno scoperti gli Agrumi nella Primavera, si dovranno ben zappare di tempo in tempo, fino all' Ottobre; e ciò farassi regolarmente una volta il mese; ingrastrandoli nell' istessa occasione con un poco di letame. Altrettanto si praticherà colle piante de' vasi; e con tale cultura verranno bellissime.

In mancanza della pioggia si adacquino li Agrum, e principalmente quando dall' abbassarsi delle cime de' nuovi germogli, e dall' incartocciarsi delle foglie se ne scorge il bisogno. Tale adacquamento si farà con vaso di terra, di legno, o di rame pertugiato; acciocchè la terra possa ricevere l' acqua a suo, bell' agio. Questo inaffiamen- to si farà di Estate due volte la settimana. Ma d' Inverno si adacqueranno di rado, e sul meriggio; avvertendo di non bagnarle il tronco. L' acqua per adacquare si deve conservare in mastello, esposto al Sole, nel di cui fondo si porrà nell' Estate, un poco di letame macero, e nell' Inverno letame fresco di cavallo, o di colombo, per dare maggior vigore alle piante. Le piante, che stanno in terra, dopo zappate, ed ingrastrate, farà bene far loro un poco di argine all' intorno, per meglio adacquarle; e si Potrà mettere della reppa, o come dicono i Toscani, del muschio attorno al piede, per mantenerle umide.

In quanto al tempo atto a racchiudere gli Agrumi, farà di Novembre, ed anche prima, quando la rigidezza del tempo il richieda. Le piante, che sono ne' vasi, prima di ritirarle, farà bene levar loro un poco di terra, ed in vece di quella aggiungervi buon letame cavallino; in modo però che detto letame non tocchi il tronco della pianta. In tale modo si lascieranno detti vasi esposti alle piogge, fin che il freddo non necessiti a levarle; e caso che non piovesse, si dovranno inaffiare ogni giorno, acciocchè il letame possa ben penetrare alla radice. Riposti detti vasi in stanza fatta a volta, colle finestre verso a mezzo di, e che le piante sieno ben' asciutte, si lascieranno dette finestre aperte per qualche tempo, almeno di giorno, acciocchè non patiscano, col restare subito senz'aria. Detti vasi si disporranno in fila, per poterli comodamente adacquare; avvertendo che li rami non tocchino le mura della stanza. Nella Invernata tarà bene apprire qualche volta le finestre, per dare un poco di aria alle piante, in occasione di qualche bella giornata temperata, e soleggiata, e questo si praticcherà da mezza mattina fino alle ore 22. Ed essendo il freddo eccessivo, si dovrà porre una fuocaja di carbone acceso nella stanza; ed affinchè il fuoco non sia nocivo alle piante, o scarso, si porrà vicino alle finestre della stanza un catino con acqua, in cui sia una pezzetta di tela; ed accadendo, che quella si congeli, si aggiunga fuoco; e si scemi, quando non geli. Si abbia parimente avvertenza di lasciare un pertugio nella porta della stanza, acciocchè vi pollano entrare i gatti a difendere le piante da' topi.

Ma

Ma gli Agrumi gentili, che si tirano in spalliera alle muraglie, dopo essersi ben zappati, ed ingraffiati come sopra, devono anch' essi ricoprirsi, prima che restino offesi dal freddo. Queste piante si ricoprono con tavole, coppi, o con pagliate, a guisa di stanze, o gallerie, con i finestrone verso mezzo giorno, da chiudersi, ed aprirsi, come si è detto de' vasi; simile a' quali dovrà essere la diligenza da usarsi con queste, sì nello scaldarle col fuoco, come in guardarle da' topi. Alle piante più delicate si levano i frutti, ed i fiori, prima di coprirle, acciocchè meglio si mantengano. Per le piante di legno duro, e facili a resistere al freddo, come Aranci, Adami ec. basterà involgere attorno al loro tronco paglia, o stobbia legata con salici. Anzi ne' climi temperati, trattandosi de' frutti meno delicati, basterà coprirli con pagliate, o stuoje, e guardarli da' topi.

Finalmente verso la fine di Marzo, essendo la stagione temperata, s' incominceranno a scoprire gli Agrumi a poco a poco con la medesima regola tenuta sì nel coprirli, che nel chiuderli. Avvertendo di non iscoprirli mai totalmente sino a mezzo Aprile, ed anche più tardi, secondo la qualità dell' annata. E subito scoperti si zapperanno, ed innaffieranno nel modo prescritto.

*Dell' Olivastro franniero, e della Mortella  
del fiore doppio.*

18. **Q**ueste due piante, come anche il Balastro del fiore doppio, l' Alloro Indiano, il Sicomoro, il Ciregio del fiore doppio, ed il Persico parimente del fiore doppio, vogliono sito mediocrementemente soleggiato, terreno grasso, ed umido; e si potano nel



Marzo col levare loro le parti secche . Ma l' Alloro Indiano converrà adacquarlo qualche volta .

*Della coda di Leone .*

19. **Q**uesto arborescello detto Leonuro , o sia Coda di Leone Africano , fa vaghissimo fiore ; ed incominciando a fiorire verso la metà di Settembre , fa pompa di tante come fiammelle , quanti tiene virgulti ; e con la vivezza di quelle accende l' occhio , ed il desiderio de' passeggiar a vagheggiarlo .

Si moltiplica o per via de' semi , de' quali grandemente abbonda , o col levar li rampolli , che quasi subito piantati vanno germogliando . Si conserva con maggiore facilità ne' vasi , che in terra , poichè in tal modo si può ritirare ne' fortterranei , o nelle stanze , per ripararlo dal freddo , di cui molto teme , e gli è grandemente nocivo , per essere natio dal Capo di Buona Speranza , famoso promontorio dell' Africa , come asserisce Giacomo Breynio delle piante peregrine .

*Del Gelsomino Ceruleo .*

20. **Q**uesto è come una specie di Siringa ; si distende in spalliera , e fiorisce d' Aprile . Qualunque terra gli è buona ; poichè non teme nè freddo , nè caldo ; e perciò si accomoda a tutti i luoghi . Si moltiplica co' virgulti presi dalla pianta con qualche radice , e facilmente alligna .

*Del*

*Del Talaspio frutticoso di Persia,  
detto Fiore d' Inverno.*

21. **D**Al principio del suo nascere produce questa specie di Talaspio un cespuglio di foglie spelate, di soda sostanza, lisce, di colore al di fuori verde oscuro, ed al di sotto pallidette, ed assai simigliante al Keiù volgare, o sia Viola gialla comune; quantunque sieno queste assai minori di quelle.

Fiorisce questa pianticella con qualche poco di grato odore tutto l'anno: nella Estate con pochi fiori; ma nell' Inverno ne resta mirabilmente carica. Fa fiori bianchi simili a quelli delle Brasiche; e ne' maggiori freddi caccia maggiore copia di fiori; incominciando da Gennaro per tutto Aprile; e perciò dicesi Fiore d' Inverno.

Di questo ne parla Zanoni nella sua Storia Botanica al Cap. 101. foglio 196.

22. Al fiore d' Inverno potrebbesi accoppiare l' Eleboro nero, quale parimente fiorisce per tutta l' Invernata con fiori vinati, e di colore di perla: gli uni prodotti dall' Eleboro nero maschio, e gli altri dalla femmina.

Allignano questi in siti campestri, e di poco Sole, ed hanno le foglie sempre verdegianti, e simili all' Alloro.

Si propagano colle radici, e col seme.

## CAPITOLO QUARTO.

*Modo di regolare i Fiori, che fanno Cipolla.*

23. **S**Celto il luogo per piantarvi le Cipolle de' fiori, si dovrà levare il terreno circa due palmi di altezza, e poscia fat-

to il riparto con un regolo , o filo , nello scavo suddetto si planteranno ordinatamente le Cipolle , crivellandovi sopra quattro dita di terra ; e quando questa venisse a calare per pioggia , o per altro rispetto , si aggiungerà altra terra nella conformità accennata . La terra non vuole ch'ère umida , ma asciutta ; e quando fosse magra , si dovrà rendere grassa col mischiare un quarto di concime di due anni ben macero , con tre quarti di terra . Poste le Cipolle sotterra colla dovuta distanza , e ricoperte , come si disse , si ugualerà il terreno alquanto più alto del cordone de' riparti , aggiungendovi sopra come una coperta di concime crivellato .

Le Cipolle si piantano nel mese di Settembre , dopo una copiosa pioggia : avvertendo però di non piantarle subito piovuto , ma si lascerà asciugare competentemente il terreno , affinchè le Cipolle non marciscano . Non si adacquano ordinariamente le Cipolle , e massime poste ne' Giardini di Cielo temperato : ma correndo la stagione grandemente arsiccia , si potranno inaffiare di otto in otto giorni , secondo il bisogno . S' inaffiano parimente nello spuntare de' fiori , e quando questi saranno totalmente fioriti ; affinchè si mantengano più lungo tempo . Durante il Sole di Aprile , non si adacqueranno le Cipolle ; nè meno dopo pallato , e sfiorito il fiore . Per questo si planteranno le Cipolle in riparti distinti dagli altri fiori ; perocchè accadendo di adacquare , o di zappare quelli , non si venghi a pregiudicare alle Cipolle . Le Cipolle però piantate ne' vasi , come che più bisognose di umido , si devono adacquare conforme al bisogno ; e perduto che avranno il fiore , si riporteranno



li detti vasi in luoghi freschi, ove non possa giungervi il Sole. Mai non si levéranno le foglie alle Cipolle, ma si lascieranno seccare da loro, poichè ritirandosi l'umore delle foglie nelle Cipolle, queste meglio si mantengono, e moltiplicano in maggior copia. Si tengano nette le Cipolle da ogni erba nociva, non mettendo neppure altri fiori ne' riparti delle Cipolle; perocchè loro apportano danno grandissimo.

S'ingrassano le Cipolle ogni tre anni, sul fine di Settembre, levandone la terra vecchia, fino che s'incominciano a scoprire le Cipolle, e loro radici; avvertendo di fare questo con tutta diligenza, affinchè non si guastino, ovvero si spiantino. Quindi si piglieranno de' Lupini, e si faranno ben cuocere, e questi si mescoleranno con terra, che si porrà sopra le Cipolle, alle quali si aggiungerà una coperta di letame ben macero, e meglio crivellato, parimente mischiato con detti Lupini. In tale maniera s'ingrassa qualunque sorta di fiori, e specialmente li Garofani. Di tre in tre anni si levanno le Cipolle dal terreno, cioè da S. Giovanni di Giugno, per tutto il mese di Luglio, ed anche di Agosto. Le prime Cipolle a cavarli saranno quelle, che prima avranno prodotto il fiore, come Narcisi Tazzette, Giacinti ec. Si farà tale opera con tutta diligenza, per non guastare le Cipolle; onde s'incomincerà da una parte del riparto a scavar, e si proseguirà ordinatamente, acciocchè non restino intaccate, o guaste dal ferro; ed accadendo, che alcuna s'intaccasse, si porrà subito polvere ben secca nella ferita, e questa le servirà di ottimo medicamento. Dopo cavate le Cipolle, si farà un'altra passata sul riparto,

acciocchè non ve ne resti alcuna . Le Cipollette, o figlj prodotti dalle Cipolle, non si devono distaccare dalle loro madri; ma così uniti, ed involti nelle loro tonache si riporranno in una stanza calda, asciutta, ed ariosa, senza lasciar loro sentir Sole, e distese in terra, o sopra tavole, si lascieranno così per sette, ovvero otto giorni. Si conservano finalmente dette Cipolle in cestelle, ciascheduna forte da per sè, appendendole a' travi di qualche stanza fresca, ma non umida, come farebbe una stanza fatta a volta, e verso tramontana, come aria propria per le Cipolle. Avvertendo di non richiudere mai dette Cipolle in scatole, o casse, ma bensì in cesti, ed in luoghi ariosi; nè mai le Cipolle, radiche, o piante, si lasciano al Sole dopo cavate, nè meno la notte al sereno, perocchè la rugiada, e la pioggia sono loro pregiudizievoli assai. Le Cipolle picciole come di Giunchiglie, e simili, devono essere involte in carta, e custodite nelle scatole, per meglio conservarle. Alcuni costumano di cavare le Cipolle ogni due anni, scassando una parte del Giardino per anno; e questo praticano dopo l'Equinozio di Settembre, osservando l'ordine seguente. Scassato diligentemente un riparto, o presino, vi levano delle Cipolle tutte le Cipollette, che possono aver generato, e dopo, rassettato detto riparto, vi ripiantano subito le Cipole, secondo le regole già dette, e le Cipollette le mettono in luogo appartato, fino che siano in istato di fare fiori, e in fatti debbono sempre riporsi in luogo appartato. E questa è regola più spedita, senza avventurare le Cipolle alla disgrazia de' topi, o de' geli. Nè solamente moltiplicansi le Cipolle

le colle Cipollette, ed anche con il seme, che si raccoglie, quando incominciano ad aprirsi le teghe, o baccello de' fiori; e seminandolo poscia ne' vasi di buonissima terra nel mese di Ottobre, tenendo li vasi all'ombra, ma all'aria. D'Estate, e nell'Inverno si espongono al Sole, quando non vi è pericolo di gelo; poichè in tale caso si ritireranno al coperto. Nell'Autunno si porrà sopra detti vasi letame ben mace-ro, e crivellato, all'altezza di due dita: e passati tre anni, si levano da' vasi le Cipolle più grosse, piantandole in buona terra al modo detto di sopra. E così si farà di anno in anno, come si è detto al Capitolo secondo.

*De' Narcisi.*

24. **D**Opo avere descritto in universale il vero mododi regolare le Cipolle de' fiori, resta di venire alla cultura particolare di ciascun fiore prodotto da Cipolla; dando cominciamento dal Narciso.

Varie sono le specie de' Narcisi; ma perchè quasi tutte vogliono la medesima cultura, mi ristringerò a dire, che li Narcisi ricercano sito mediocrementesoleggiato, e terreno ortense, o sia da erbaggi. Le loro Cipolle si devono porre sotto terra sei dita, in distanza quasi d'un palmo. E si cavano dopo tre anni, per levare loro quelle, che avran figliato. Li narcisi detti massimi, vogliono sito mezzanamente soleggiato, terra da erbaggi, e vanno piantati circa quattro dita profondi, e mezzo palmo in distanza; e si cavano dopo il terzo anno, come sopra.

Tutti li Narcisi Indiani stanno meglio ne'



vafi, che in terra, e ne' riparti. Si piantano sotterra due dita; rare volte si cavano, e vogliono Sole mediocre.

Il Narciso Jacobeo sta bene ne' vafi di terra magra, e sabbiosa. Si colloca due dita sotto terra, e vuole acqua, e Sole, fino che abbia secche le foglie. Allora si ritirano i vafi dal freddo in luogo coperto, ma arioso, e vi si lasciano fino a mezzo Maggio. Allora si scopre loro la radice, e levate le Cipollette, che avran generato, si ricopre con l'istessa terra, e poi si adacqua, e si espone al Sole. Rare volte si cava; e si adacqua al bisogno.

I Narcisi gigliati rossi, e vinati chiari, si mettono ne' vafi, e vogliono Sole, e terra magra sabbiosa; si cavano rare volte, e si piantano tre dita sotto terra. L'istessa cultura vuole il Narciso gigliato sferico; ma questo appetisce maggior calore, ed umido. Altrettanto dico del Narciso scaglioso, che dovrà ritirarsi dal freddo, ed aggiungervi terra arenosa.

Li Narcisi gialli doppj vogliono terra grassa, e buona, sito soleggiato, e vanno posti sotto terra più di tre dita, ed altrettanto discosti l'uno dall'altro. Suole questo fiore stentare a spuntare, onde converrà gentilmente visitarlo a tempo debito, col levarli la terra, ed apertali la coperta, in cui sta involto, ajutarlo a nascere, e poscia ricoprirlo. Li Narcisi minimi vogliono terra grassa, luogo fresco, profondità di tre dita, e la distanza di altrettanto. In somma qualunque sorte di Narciso si planti in terra magra, in luogo soleggiato, colla distanza di mezzo palmo, e la profondità di lei dita.

*Delle Tazzette.*

25. **L**E Tazzette di qualunque sorta vogliono sito soleggiato, terra da erbaggi, la profondità di sei dita, e la distanza di un palmo. Si cavano di tre in tre anni, per levar loro i figliuoli, che avran generato, e vogliono essere le prime a cavarli, ed a ripiantarli. Le Tazzette dette di argento, si piantano in terra grassa, e luogo ombreggiato. Devono stare sotterra quattro dita, e tre distanti.

*De' Tromboni.*

26. **Q**Ualunque specie di Trombone vuole sito soleggiato, e terra da erbaggi. Questi si piantano sotterra quattro dita, e mezzo palmo distanti. I Tromboni doppj, chiamati Narcisi di Spagna, si piantano in distanza di quattro dita. Si cavano dopo il terzo anno. E perchè i Tromboni doppj facilmente abortiscono, converrà averne cura col guardarli dall' acqua, e dalle nebbie, coprendoli con fluore, o paglia.

*De' Giacinti.*

27. **L**I Giacinti Orientali di ogni colore vogliono terra minuta buona, ma non grassa, luogo assai soleggiato, piantantandosi sotterra cinque dita, in distanza di un palmo. Si cavano ogni tre anni nel Luglio, e si trapiantano di Settembre, dopo una buonissima pioggia. Li Giacinti tardivi di più fiori amano terra minuta, ma non grassa, e luogo non molto soleggiato; si piantano profondi sei dita, ed altrettanto distanti.

stanti. Il Giacinto primaticcio bianco vuole quattro dita, e in distanza di un palmo. Si cava ogni due anni per sgravarlo dalle Cipollette prodotte, delle quali suol' essere copioso. Il bianco Orientale tardivo vuole sito soleggiato, terra da erbaggi, e ricerca un palmo in circa di profondità, e di distanza. Si cava ogni anno, dopo seccate le foglie. Patisce il Sole, e l'acqua soverchia. Altrettanto si dice del pavonazzo, e dell'incarnato.

28. Si ritrova parimente il Giacinto bianco piramidale semplice di molti fiori: avvertendosi, che il bianco stradoppio detto Pulcrè si deve riporre ne' vasi; levandone però le Cipolle, dopo seccate le foglie; il che succede circa la metà di Giugno; ripiantandole poscia all'Ottobre in terra ordinaria de' Giardini, ma ben crivellata.

*Della Tuberosa.*

29. **L**A Tuberosa, detta anche Giacinto Gu-beroso, ama terra grassa, e macera, sito aprico, e soleggiato, e meglio si conserva ne vasi, che ne' riparti. Si pianta alla profondità di tre, o quattro dita in Luna vecchia di Marzo: essendo però bene piantarne in varj tempi, per averne di ogni stagione: ama di stare solo, o almeno distante un palmo dall'altre Cipolle. S'innaffia di Estate abbondantemente ogni sera. All'Inverno si rimette al coperto in luogo arido. Ed al Marzo si cavano le Cipolle sul fine della Luna, per levar loro la figliazione, che si planterà in luogo appartato. Ma quelle Cipolle, che sono in terra, si cavano dal gelo, cioè sul fine di Ottobre, o al principio di Novembre: e fatte asciugare all'ombra,  
o al.



o al Sole, si ripongono in luogo caldo, ed asciutto, per ripiantarle poscia nel Marzo, levando loro le barbe, cioè la estremità di quelle. Quelle Cipolle, che hanno fiorito l'anno precedente, non fioriscono più. Onde si fa scelta de' bulbi maggiori, per i fiori di quell'annata; ed i più piccioli si devono piantare in luogo appartato per l'altro anno.

Racchiudendoli in una rapa di Bieterapa rossa la Cipolla di qualsivoglia fiore bianco, e conseguentemente della Tuberosa, e poscia piantandosi in buon terreno, farà i fiori di colore sanguigno, o vinato, come alcuni dicono.

### *Delle Giunchiglie.*

30. **V**arie sono le Giunchiglie sì nelle fattezze, quanto ne' colori, essendovi la Giunchiglia di Lorena, quella di Spagna, la bianca, la gialla, la stellata verde, che fiorisce di Autunno, e molte altre, che lungo sarebbe il riferirle tutte. Mi ristringerò adunque a quella di Spagna, come la più frequente infra di noi, e a qualche altra più particolare. Ed in quanto a quella di Spagna dico, che si pianta in terra grassissima, ed in luogo soleggiato, facendo che sia sotto terra quattro dita scarsi, colla distanza di quasi due: si adacqua nell'atto che fiorisce, ed anche quando ha il fiore, caso che in detto tempo non piovesse. L'istesso si fa nell'Inverno, ma sobriamente. Del resto, universalmente parlando, vogliono le Giunchiglie sito mediocrementesoleggiato, e mezzanamente grasso. Si piantano sotto terra tre dita, ad altrettanto di distanza. E si cavano ogni terzo anno. La Giunchiglia bianca, e la gialla fanno bene.

bene ne' vasi , e vogliono fondo di terra grassa mediocrementemente , ma si ricoprono con terra magra , sovraponendovi poscia terra grassa , e macera , all' altezza di un dito. Amano un leggiero inaffio ne' tempi asciutti. Si cavano nel Settembre , per levar loro quelle , che avran generato , ed incontanente si ripiantano. E volendosi conservare le Cipolle per qualche tempo , si dovranno incartare , e chiudere in scattole , dopo bene asciugate dall' umido della terra.

31. Si ammirano le Giunchiglie gialle , e bianche doppie , come rare infra di noi . E queste , come tutte le altre ancora farà bene , e più sicuro il levarle dal terreno un' anno sì , e l' altro nò , per levare loro i figliuoli , che avran prodotto .

*Della Corona Imperiale .*

32. **Q**uesto fiore , che si dice anco Giglio Regio , desidera terra grassa , ma non verminosa , luogo soleggiato ; la profondità , e la distanza devono essere poco più di mezzo palmo . E per essere di Cipolla ignuda , non si leva dalla terra , che per sgravarlo dalla figliazione , e poscia ripiantarlo subito ; e ciò si fa di Settembre , e si può fare anche sul fine di Luglio . Si cavano dette Cipolle ogni anno , e volendosi tenere fuori della terra , si conservano in luogo asciutto , involte in carte , e serbate in scattole . Ma non si levano loro mai i figlj , se non passato l' anno della piantaggione .

*Del Muschio Greco .*

33. **S**I pianta in terra grassissima , ed in luogo soleggiato , sei dita sotto terra ,

ra, ed altrettanti in distanza. Si cava di rado; nè mai quando incomincia a spuntare dalla terra, se li rimuove il terreno.

34. Il Muschio Greco giallo è di soavissimo odore, e richiede sito mediocrementemente soleggiato; vuole al di sotto terra grassa, e macera, ma il fondo vuole essere terra da erbaggi, con cui anche si ricopre. Ricerca la profondità di mezzo palmo, ed altrettanto di distanza. Rare volte si cavano le Cipolle di questo fiore, poichè, essendo ignude, patiscono, stando fuori della terra. Si cavano di Settembre, tagliando loro le barbe secche, e lasciandovi le foglie, ed incontante si ripiantano come sopra.

35. Il Muschio Greco bianco, e quello vinato ricercano la medesima cultura detta di sopra, cioè terreno buono, ma leggero, e sito mediocrementemente soleggiato; e di più devono piantare solamente tre dita sotto terra, ed altrettanto in distanza. Rare volte si cavano, e cavati, si pratica come si è detto degli altri sopraccennati.

#### *Della Fritellaria.*

36. **Q**uesto fiore sta bene ne' vasi di terra grassa, umida, e macera. Vuole luogo ombroso, o di poco Sole. Si pianta poco più di tre dita sotto terra, e due in distanza. Si adacqua nella Estate; mantenendogli sempre la terra umida, e fresca. Nel cogliere il fiore si levi manco fusto sia possibile, si cava di Settembre, essendo la stagione fresca: altrimenti si tarderà fino all' Ottobre. Nè si tenga fuori di terra più di dieci, o dodici giorni.



*De' Giglj.*

37. **S**ONO i Giglj di varie forti, e tutti vogliono terra buona, ma leggiera, e macera, il sito mediocrementemente soleggiato, e più tosto ombroso, che altro. La profondità deve essere di un buon palmo, ed altrettanto di distanza. Quando incominciano a spuntare dalla terra, si leva la terra vecchia, e s'ingrassano con buona terra grassa, e macera, in maniera però, che non si tocchino insieme le Cipolle. Si cavano, per isgravarli della soverchia figliuolanza, dopo sioriti, ed incontanente si ripiantano, ponendoli le Cipolle due dita sotto terra, per averne poscia fiori a tempo debito.

38. Il Giglio Susino, detto Pennacchio Persiano, vuole sito mediocrementemente soleggiato, terra da erbaggi, e si pone sotterra circa cinque dita, ed un palmo in distanza. Si cava di Settembre, ma però di rado, e subito si ripianta.

39. Il Giglio Alessandrino, come ogni altro Ornitoglio, di cui egli n'è specie, ama sito soleggiato, e terra da erbaggi. Vuole quattro dita di profondità, ed un palmo di distanza. Si cava ogni anno di Settembre per levargli la figliazione, e subito si ripianta.

*Del Croco.*

40. **V**UOLE sito soleggiato, terra grassa, macera, ma non verminosa; e si pianta tre dita sotto terra, ed altrettanto in distanza. Si cava qualche volta, per isgravarlo dalla figliuolanza, e subito si ripianta.

*Del*

41. **R** Ichiede sito aprico, terra buona, e magra, e piantasi quattro dita profondo, altrettanto in distanza. Si, cava per isgravarlo da' figliuoli, e subito si ripianta.

*De' Tulipani, e Persianini.*

42. **I**L Talipano di qualunque specie, vuole sito mediocrementemente soleggiato, e di terra non troppo grassa, ma leggiera. Fiorisce volentieri in quel terreno, in cui l'anno precedente furono piantati gli Anemoni. Gli fa buono la terra co' solchi camperecci arata di nuovo, o ammucchiata dall'acqua piovana. Si piantano sotterra tre dita, e cinque in distanza.

43. Il Tulipano di fusto alto si pianta in buona terra mescolata con un quarto di arena minuta. Si pianta sotterra quattro dita, ed altrettanto in distanza. Il sito vuol essere mezzanamente soleggiato.

44. Il Tulipano di zuffa, e fusto basso vuole terra buona con un quarto di arena, e luogo soleggiato; si pianta profondo quattro dita, e distante tre. Sotto di questi un palmo si fa un matonato, affinchè non si perdano, poichè grandemente si profondano. I matoni dovranno essere distinti un picciol dito l'undall'altro, acciochè possa passar l'acqua senza offendere, ed infracidire le Cipolle.

45. I Tulipani pennacchiati si cavano ogni anno, poichè patiscono l'acqua, ed il Sole estivo. Si cavano diligentemente senza levare loro i nuovi germi, ed accadendo, che si separasse qualche Cipolletta, si conservi in carta, tenendola per otto giorni lontana dal Sole, e poi si ripianti secondo le regole date.

Gli.

Gli altri Tulipani si cavano ogni due anni, coprendoli con terra, per ripararli dal Sole, e dall' acqua. Li semi si pigliano da' più tardivi, e da' bianchi di bel fondo, e di bei colorati lineamenti. Li Tulipani rari, pennacchiati, e vergati, non si lasciano mai fare seme.

46. Finalmente i Tulipani di Persia, detti Persianini, vogliono la stessa cultura degli altri. Devono piantarsi due dita sotterra, e tre in distanza. Si cavano ogni anno poichè si profundano grandemente. Seminandoli, non fanno alcuna variazione. Si conservano in carta, e riposti in scatole.

### CAPITOLO QUINTO.

*Del governo, e cultura de' Fiori, che fanno Radiche.*

47. **L**E Radiche de' fiori si conservano quasi nel modo medesimo delle Cipolle, cavandosi, come quelle, dalla fine di Giugno per tutto l' Agosto. Le Radiche soggette alla putrefazione, come Anemoni, Argemoni &c, devonfi cavare colla medesima regola ogni anno, tanto dalla terra, quanto da' vasi. Quindi si fanno bene asciugare in luogo arioso, e ed ombreggiato; e poscia si levano loro tutte le linguette, o figliolanza superflua, e si conservano in cestelli, come si è detto delle Cipolle. Li Ranonculi si caveranno, subito che avranno secche le foglie; ed asciutti che saranno, si conserveranno in scatole con arena asciutta.

Gli altri fiori, che hanno perpetue le Radiche, si caveranno all' Ottobre, o al principio di Novembre, e sgravate dalla figliazione, subito si ripianteranno, come si dirà in particolare di ciaschedun fiore.

*Del*



*Della Peonia .*

48. **S**I danno due sorti di Peonia : cioè la rossa doppia , e la bianca macchiata di rosso ; sendo quest' ultima molto stimata per la sua rarità : ed entrambe vogliono terreno grasso , e ben letamato sotto ; amano luogo umidetto , e piuttosto ombreggiato che dominato dal Sole . Si piantano in maniera che l' occhio stia sotterra quattro buone ditte , e lungi da ogni altra pianta tre palmi ; non si adacquano d' ordinario . Si coltivano , e se le rinnova il terreno di Ottobre ; avvertendo di non toccar loro le radici . Rare volte si cavano , per levar loro la figliatura ; e accadendo il bisogno , si farà alla fine di Ottobre , e divise destramente le radici , si ripianteranno immantinente , allargando ben d' intorno le radici , quindi ricoperte con buona terra , subito s' infasiano , acciocchè la terra meglio possa accostarsi alle radici . Ed avvertasi bene di non romperle , o guastarle .

49. V' è parimente la Peonia semplice montana , che serve per la medicina .

*Degli Anemoni , ed Argemoni .*

50. **T**anto gli Anemoni , quanto gli Argemoni si piantano in terra minuta , più tosto grassa che magra , vogliono sito esposto al Sole , principalmente nel Verno . Le radici cresciute a giusta misura , si piantano nella maniera seguente . Primieramente si mette sotto terra grassa , e macera , passata per crivello largo , sopraponendo a questa due dita di terra magra passata per crivello stretto . Quindi si collocano le radici  
in

in modo che tutti gli occhi s'iano rinvolti all' insù, e poscia si ricoprono con due dita di terra grassa leggiera. Si planteranno in distanza di un palmo, Ma le radici picciole, ed imperfette si planteranno bene col medesimo ordine di terreno ne' vasi, ma più spesse, ed in minore profondità. Qualunque radica di fiori particolari dovrasse parimente piantare ne' vasi con l' occhio all' insù, però non diritta, ma alquanto piegata, acciocchè possa ricevere maggior vigore. Quelle radici, che producono molte foglie, e pochi fiori, se le sminuiranno gli occhi, e si trapianteranno più tardi. Siccome riescono assai più belli i fiori col levare loro colla forbicetta la soverchia copia de' germogli, e lasciandovene solamente sei, o otto per pianta; ma questo si farà per tempo. Li fiori, che abortiscono, si tagliano vicino a terra, acciocchè ripiglino forza. Gli Argemoni, cioè quelli, che hanno le foglie grandi, e simili all' Apio, si piantano tre giorni avanti il Plenilunio di Settembre, perocchè sono difficili a fiorire. Ma gli Anemoni, cioè quelli della foglia stretta, e trinciata, come più facili al nascere, ed al fiorire, si piantano solamente all' Ottobre. Alle radici, che si cavano ogni anno di Giugno, non si leverà la figliuolanza, se non cinque, o sei giorni dopo levate dalla terra; e poscia conservansi in cesteli, come si è detto al proprio luogo. Essendovi qualche radica guasta, o tarlata, si dovrà destramente mondare con il coltello, e seccata che farà la ferita, si medicherà con cera da innestare; e quando s' avrà a piantare, si riporrà in terra magra. Le radici de' fiori ordinarij si cavano una volta ogni due anni, e ne' giorni estivi, si aggiungerà

rà un poco di terra sopra a' riparti, ove stan-  
 no piantate, per difenderle dal Sole, e dal-  
 le pioggie, e detta terra si leverà poscia nell'  
 Autunno, per aggiungervi un dito di terra  
 grassa, macera, e ben crivellata. Le radi-  
 che, che stanno ne' vasi, dopo che avranno  
 fiorito, si ritireranno al coperto. In quan-  
 to al seminare gli Anemoni, ed Argemoni,  
 si osserva questa differenza: il seme mi-  
 gliore degli Anemoni si coglie da' fiori sem-  
 plici, ed all' opposto quello degli Argemo-  
 ni si coglie da' fiori doppi, e detti semi si  
 colgono dopo maturi sul mezzo giorno,  
 e si feminano il terzo giorno avanti il  
 Plenilunio di Settembre, prendendosi i se-  
 mi, e mischiandoli in terra grassa, e leg-  
 giera passata per crivello minuto, e posti  
 così in un piatto, o catino, questo  
 si anderà agitando, fin che i grancelli de'  
 semi restino separati dalla terra, e si semi-  
 neranno rari ne' vasi apparecchiati, e col-  
 la medesima terra del piatto, o catino si  
 copriranno all' altezza di un mezzo dito.  
 Quindi si spruzzeranno con scopetta, dan-  
 do loro ogni mattina due, o tre ore di So-  
 le, spruzzandoli però ogni sera nella me-  
 desima maniera sino che ogni pianticella  
 abbia messo tre foglie, ed allora si aggiun-  
 gerà destramente nuova terra all' altezza di  
 un dito, passata, come si disse, per crivel-  
 lo minuto, e così si lascieranno al Sole con-  
 tinuo, adacquandoli però secondo il bifo-  
 gno. L' Inverno si collocano in luogo apri-  
 co, e soleggiato, e dopo disseccate le fo-  
 glie, si ripporranno coperto in luogo asciut-  
 to, fresco, e difeso dal Sole, e dall' acqua.  
 Si cavano di Settembre, riponendo le pic-  
 ciole ne' vasi, e le maggiori in altri vasi  
 separati, come si disse di sopra.



51. Gli Anemoni tenuifogli si piantano in terra minuta grassa , ed esposti al Sole tre dita sotto terra , e in distanza di un palmo . Adacquansi mentre spuntano dalla terra , quando mettono il bottone , mentre hanno il fiore , ed in tempo di grande siccità . Ne mai si adacquano di Aprile , nè dopo perduto il fiore . Si cavano ogni tre anni , e separate le radici grosse dal multiplico , si ripongono tutte in stanza asciutta per otto giorni , e poscia si conservano in scatole riposte in luogo fresco , ed asciutto . Quindi le Cipolle picciole si riporranno in vasi di terra buona ; ed asciutta , sotto terra sei , in otto dita , riponendosi detti vasi in luogo arioso , ma senza Sole , e si potranno ricoprire i vasi con tegole , per difenderli dall'acqua . Si ripiantano dette radici di Settembre , dopo piovuto . Le radici de' vasi , subito levate dalla terra , si riporranno in altri vasi , ovvero in terra , guardandole al possibile dall'aria , e così moltiplicheranno meglio . Si adacqueranno secondo il bisogno , e si semineranno nel modo di sopra detto .

52. L' Anemone latifoglio , o sia Argemone vuole terra buona minuta , e mescolata con stabbio . Si piantano in luogo esposto al Sole , però in tempo d' Inverno ; poichè la Estate ne vuole essere difeso . Si pianta sotto terra tre dita , in distanza di un palmo ; regolandosi nel resto come si è detto dell' Anemone ordinario detto tenuifoglio .

53. E finalmente l' Anemone giallo doppio si pianta in terra grassa , luogo fresco , tre dita sotto terra , ed un palmo in distanza .

*De' Ranuncoli.*

54. **Q**uesti , che sono di più specie , cioè semplici , e doppj , di colori , e fattezze diverse , si piantano in terra grassissima , passata la metà di Settembre , ovvero al principio di Ottobre . Amano luogo non molto soleggiato , e si piantano sotto terra tre dita , in distanza due dita ; o poco più . Vogliono stare soli , e si adacquano spesso , e massime ne' tempi asciutti . Li tuberj , o radici de' Ranuncoli , all' opposto degli altri fiori , in vece di profundarsi , s'innalzano alla superficie della terra , onde converrà ricoprirli spesso , affinchè non si perdano col disseccarsi .

55. Vi sono altri Ranuncoli silvestri doppj , e di color d'oro . Questi sono frequenti nelle selve de' monti , s'innalzano fino a mezzo braccio con bella verdura , e molti fiori di soave odore , copiose foglie ristrette a guisa di globi , come grosse cerasse . Amano luogo umido , e ombroso , e si propagano colle radici , e co' semi , come si può felicemente con tutte le specie de' Ranuncoli .

*Del Moghetto , o Giglio delle Valli .*

56. **S**i danno due sorti di questi Gigli , cioè bianchi , ed incarnati ; le foglie larghe , e le radici pallide dinotano il fiore bianco , e le radici più accese , e le foglie chiare dinotano il fiore incarnato , ed entrambi sono di soavissimo odore . Si piantano in terra grassa , e macera , in sito ombreggiato bene spessi , e folti nel Marzo , e nell' Ottobre , sotterra tre dita , e che si

F

toc-

tocchino le radici insieme; adacquandoli nelle grandi siccità: nel piantarle non si separano le une dalle altre; ma si leva loro la figliatione con il coltello, e si ripiantano folti, levando loro ogni anno la terra destramente di sopra, per riporvene della nuova. Rare volte si cavano, e quanto più sono spesse, meglio fioriscono.

57. Si trova il Giglio delle Valli dal fiore doppio, e questo è molto stimato, e vuole la medesima cultura degli altri.

*Del fiore della notte, detto Geranico tristo,  
di Giacomo Cornuto, che ne fu  
l'Inventore.*

58. **C**'Questo fiore si dice Geranico, per avere le foglie molto simili a tutte le specie degli altri Geranici, e si dice Tristo, poichè dà il suo soavissimo odore solamente di notte. Si moltiplica col levare le radici moltiplicate dalla pianta, dopo fatto il fiore, e leccate le foglie, piantandocene due, o tre per vaso di buona terra leggera, e non troppo grassa, e bagnandoli secondo il bisogno, con esporia continuamente al Sole.

Dopo che avrà incominciato a fiorire, darà sempre nuovi fiori per tutto l'Autunno, spuntando subito un racemello di fiori, ove avrà terminato l'altro. Fatto simbolo espressivo della vicendevolezza de' mortali, per cui succedono i giovani a' vecchi, e chi nasce a chi muore.



*Del Pan Porcino,*

59. **I** Sta volentieri in luogo ombratile, ed arenoso. Ha le radici come Trifoli, e fa fioretti vinati di acutissimo odore, ed anche di lunga durata.

*Del Meridicanal, o sia Glans terrestris Americana.*

60. **N** Asce questo virgulto da certe come Cipolle attaccate insieme, ed inflate come corone, e da quelle radici si moltiplica facilmente, staccandosi ad una ad una, e piantandosi separatamente una per vaso. Cresce la pianta ben'alta, e va rampicando su di una verga meslagli a canto a tal effetto, come fa il Faginolo. Produce d'ogni intorno quantità di fiori a modo di grapolo di colore vinato co' contorni bianchi, di gratissimo odore di violetta, di figura alquanto lunghetto. Si addatta a qualsivoglia terreno, alligna ugualmente bene ne' vasi, ed in terra col suo appoggio di bastoncello, o verga per rampicare. Nè punto patisce il freddo, poichè sta sempre sotterra, nè si leva se non per sgravarlo dalla figliuolanza. Di questo fiore ne fa menzione Abramo Mutinagio nella sua *Fuografia* curiosa a pag. 349. E se ne vedono ne' Giardini di Milano.

Simile all'accennato, e nella cultura, e nel fiore, fuorchè riesce alquanto più picciolo, ma più lunghetto, è il Fagiuolo il quale fa picciole teghe, e semenze simili a Fagiuoletti; onde si pianta di anno in anno ben per tempo, ed è di gratissimo odore, e di color vinato con i contorni bianchicci, e

<sup>124</sup>  
si sostiene con verghelle, come si disse di sopra.

*Delle Iridi.*

61. **L**E Iridi Bulbose si piantano in terra magra da Erbaggi, e vogliono mediocrementemente sito soleggiato, ma asciutto. Si piantano sotterra tre dita al più, in distanza d'un palmo; nè mai si adacquano. Di questa specie ve ne sono di semplici, e di doppie.

62. Le Iridi Tuberoze vogliono luogo soleggiato, terreno magro, e leggiero. Si piantano sotto terra due dita in circa, ed in distanza di un palmo. Entrambe queste Iridi si cavano dopo tre anni nel Luglio, e si trapiantano di Settembre.

*Giglio di Portogallo, detto Asfodolo.*

63. **I**L Giglio, detto dal volgo, di Portogallo, è come una specie di Calamo, e fiorisce di Aprile. Ve ne sono di gialli, e di celesti. I gialli hanno odore di fiore di Cedro, e i celesti di Pruni. Entrambi fanno radici. Vogliono terra grassa, macera, ed umida; si cavano di Luglio, e sgravate dalla figliazione si piantano al principio di Ottobre, ovvero di Marzo. Si cavano di tre in tre anni; si piantano due dita buone sotto terra, in distanza di mezzo palmo.

## CAPITOLO SESTO, ED ULTIMO.

*De' fiori, che si seminano di anno in anno,  
e di quelli, che si propagano per via  
di occhi, o di gemme.*

64. **P** Erchè nel secondo Capitolo di questa osservazione si è prescritto il vero modo per fare buone semenze di fiori, non replicherò altro in questo Capitolo, intorno a questo parricolare, ma mi ristringerò alla sola cultura di ciascun fiore, che si propaga col seme, o con occhi, o gemme.

*Primavera doppia.*

65. **Q** Uelle si piantano in terra grassa, e macera, ed in luogo ombroso, colla distanza di un palmio. Si adacquano in tempo asciutto, e frequentemente, massime nell' Estate.

*De' Margaretini.*

66. **Q** uesto fiore innalza il suo fusto, e lo divide in molti ramicelli, con fioretti, che sembrano fiocchetti rigati incarnati. Vuole sito soleggiato, e terreno grasso, e macero, ed a tempo debito si deve adacquare.

*Delle Orecchie di Orso.*

67. **D** I queste se ne ritrovano di molte sorti, cioè di bianche, gialle, rosse, e di altri colori: di semplici, e di quelle del fiore doppio. Si dice parimente Sanicola, e dal nascere nelle fessure de' sassi, si dice fio-



re fassino. Fiorisce per tempo, ed è di foavissimo odore. Ama sito non molto soleggiato; poichè il Sole lo cuoce. Il terreno vuole essere grasso, macero, e leggiero. Si propaga col seme, e con trapiantare le pianticelle, che gitta all'intorno. Si adacqua ne' tempi de' grandi caldi, altrimenti muore. I monti della Vallolda hanno in quantità di quelli fiori gialli, ed anche rossi, ma quelli ultimi in luoghi umidi, ed ombratili, e sono di poco odore.

*Dello Stramonico.*

68. **L**O Stramonico, appellato da altri Datura Stramonica, e Noce Metella, cresce a guisa d'arborescello, e produce gran copia di fiori per tutta l'Estate, e l'Autunno. Sono simili a' calici de' Tromboni, ma grandi assai, ed uno dentro l'altro di colore di perla, e di colore vinato. Si semina di anno in anno in buon terreno grasso, e macero, ed in luogo soleggiato. Si trapiantano a tempo debito le pianticelle, e s'inaffiano secondo il bisogno.

*Del Malvavisco semplice, e doppio.*

69. **S**ONO questi fiori a guisa di Rose, disposte a similitudine di piramide, e ve ne hanno di variissimi colori. Vogliono sito aprico, terra grassa, e macera, e conviene adacquarli a' tempi debiti. Li semi riescono anco cadendo da sè, e fioriscono per tutta l'Estate.

*Della Speronella.*

70. **L**A speronella, detta anco Sperone di Cavaliere, si chiama Consolida Reale. Se ne ritrova di doppia, con il fiore bianco, celeste, incarnato, e di altri colori. E per averne continuamente, si riseminano in Luna vecchia di Marzo, ed anche di Ottobre. Ama sito aprico, e terra di erbaggi, e si adacqua secondo il bisogno.

*Della Balsamina Arborea.*

71. **C**OSÌ vien detto questo fiore dal crescere a guisa di bellissimo arborescello. Ne ho veduto di tre colori, cioè d'incarnato, di vinato, e di colore di perla. Si semina ogni anno a primo tempo, ed a mezzo Luglio, per averne di ogni stagione, trapiantandosi quando sarà alta quattro dita, o ne' vasi, o nelle ajette, in terra da erbaggi, sito di mediocre Sole. Fa bel vedere, ma non ha odore molto stimabile, Levandosegli i fiori vecchi, che vanno cadendo, e riponendolo in luogo fresco, ombatile, ed arioso, rinnova li fiori in copia maggiore.

*De' Grisanti.*

72. **Q**UESTI fiori servono per ornamento de' Giardini, poichè hanno fiori tutta l'Estate. Si seminano in Luna vecchia di Marzo; in terra buona, e macera, e poscia si ripiantano rari in luogo aprico, ed in terreno da erbaggi.

*Garofoloni, e Garofolini.*

73. **S**ervono parimente questi fiori per bellezza de' Giardini, fiorendo di Estate, e di Autunno. Per altro sono di pessimo odore, e di colore d'oro, e di paglia. Tanto i primi, che i secondi, quando sono di colore di velluto oscuro, si dicono Vellutini. Si seminano per tempo, levandoli solamente il primo circolo delle semenze, colte in cima del gambo della pianta, che ne' Garofoloni s'innalza, e ne' Garofolini serpeggia. Si seminano adunque in vasi con terra grassa, e macera, e fatti grandicelli all'altezza di quattro dita, si ripiantano in luogo ben ingrassato sotto, e di mediocre Sole, Si zappano, es' inacquano spesso, e conoscendone alcuno, che non sia doppio, si fradica, e si leva.

*De' Garofanetti della Cina.*

74. **V**aghiissimi sono questi fioretti fatti a guisa di stellette, e vergati di varj colori ricamati di velluto. Se ne trovano di semplici e di doppi. Si tengono ne' vasi con terra ordinaria de' Giardini: amano sito mediocrementemente soleggiato, e si adacquano secondo il bisogno. Producono semenza, che si semina di anno in anno, e perciò si dovrà avere l'avvertenza di lasciare loro i fiori belli, e più vigorosi, per cavarne po-  
cia a tempo debito il seme.



*Dell' Elitropio , o Girasole , detto anche  
Pianta Massima.*

75. **P**Onendosi i semi di questo fiore in infusione in vino rosso generoso per otto giorni, e poscia seminandosi, nascono con il gambo vinato. Si seminano in terra grassa macera, e fatti grandicelli all' altezza d' un palmo, si ripiantano rari in luoghi soleggiati, ed in terra gagliarda grassa da erbaggi; adacquandoli spesso nell' Estate.

76. Li più stimati sono certamente quelli del fiore doppio, i quali fanno poco occhio, e nero nel mezzo, restando quasi tutto coperto di fogliette. Per averne il seme legittimo, converrà valersi solamente di quello del primo, e secondo ordine di detto fiore.

*Del Tributo dimesico del fior doppio.*

77. **Q**uesto è incomparabilmente più bello, e odoroso del semplice silvestre. Ama sito soleggiato, e terra leggiera. dura da Primavera per tutto Autunno: e conferisce soave odore a' panni di lino, ed al Tabacco.

*Dell' Amaranto.*

78. **L'** Amaranto, detto dal volgo Gelsia, è di più specie, rosso, giallo, incarnato ec. Si semina a primo tempo in Luna nuova, in terra buona macera, e leggiera, e in sito mediocrementemente soleggiato, adacquandosi di spesso. Fatte grandicelle le piante all' altezza di quattro dita, si ripiantano in distanza di più di un

braccio, in buon terreno ingrassatto sotto, e spesso s' inaffia, e si zappa. Viene col fresco, ed acciocchè faccia belli fiori, all' intorno gli si levano tutti i germogli, che produce, lasciandovi il solo gambo di mezzo. Questi fiori posti a seccare in forno tepido si conservano lungamente, e bagnati nell' acqua riacquistano il vigore naturale. Fioriscono di Estate, e per tutto l' Autunno. Vi è altra sorte di Amarantho, detto purpureo, ed Alessandrino, appellato, in Toscana Fior velluto, che fa pianta più picciola, e se ne ripianta un gambo per vaso di buona terra macera; e questo fa bella pianta con un fiocchetto vinato nella cima ad ogni rimicello; e colto detto fiore prima che incominci a seccarsi, si conserva bello, e colorito per molti anni, a guisa di Sempiterni. Anzi col lasciarlo a molle nell' acqua, rinverdisce, e di questi ve ne sono di due specie, una del fiore lungo, e l' altra rotondo.

*De' Sempiterni, e Perpetuini.*

79. **L**I Sempiterni, detti anche Areclisi, producono mazzetti di fiori gialli di colore di paglia, i quali dopo recisi dal loro stelo, si conservano per lunghissimo tempo belli, e nel proprio colore. Questi ricercano posto soleggiato, terreno di erbaggi, e di essere inacquati secondo il bisogno.

80. LI Perpetuini, detti eglino ancora così dalla loro durata, si seminano in Autunno, ed al Marzo in luogo soleggiato, e terra da erbaggi; si rarefanno secondo il bisogno, e le semenze che cadono da loro, bastano a propagare le piante. Ve ne sono di color  
vina-

vinato, e di bianchi, ed anche di doppi-  
Si colgono dopo fioriti, e s' arricciano le  
foglie lass' indietro colla costa di un coltel-  
lo, e poscia seccati che saranno all' ombra,  
si bagnano leggermente col pennello, in-  
tinto in acqua forte, e diverranno subito  
incarnati nell' asciugarli. Si tingono anche  
in giallo, ma in vece di acqua, forte, si  
adopra lisciva, o sia ranno gagliardo, in  
cui si lasciano attuffati per un quarto d' ora  
in circa. Del resto amano questi fiori luo-  
go soleggiato, terra d' erbaggi.

*Della Ambretta.*

81. **L'** Ambretta, detta così dal suo odore,  
simile a quello dell' Ambra, è di tre  
forti, cioè vinata, di colore di perla, e gial-  
la. Questa si semina in Luna vecchia di Mar-  
zo in terra buona, macera, e leggiera. Vuo-  
le sito mediocrementemente soleggiato, e fatta  
grandicella se ne ripianta una piantecella per  
vaso, ovvero in buona terra grassa, e sito,  
come si è detto di sopra. Si zappa, e s'  
inacqua spesso, e si pianta in distanza d' un  
braccio. Fiorisce per tutta l' Estate, e l'  
Autunno, e si semina di anno in anno,  
cogliendo le semenze dal fusto di mezzo, ed  
i grani che stanno nel primo corso del bot-  
tocino, ben maturi, e ponderosi.

*Della Scarlatea.*

82. **L**A Scarlatea, così detta dalla simili-  
tudine, che tiene col scarlatto, è genti-  
lissimo fiore, e viene anche detto Croce di  
Cavaliero, perocchè i suoi fioretti, che com-  
pongono il bel mazzetto, hanno similitudi-  
e di Croce. Ve n' ha di semplice, e di



doppia, e questa ultima è senza dubbio la più stimata. La doppia non fa semenza, onde si propaga per via de' germogli, che produce d' intorno al gambo, ed anche co' fusti, dopo sfioriti, e tagliati alla lunghezza di un palmo, in sito, in cui sia qualche nodo, e questi virgulti si tagliano, o fendono alquanto, in modo di Croce, nella parte da piantarsi, e poscia si piantano non dritti, ma alquanto in obliquo; come si farà anco con qualunque altra simile sorte di fiori. Qui si planteranno in buona terra macera, posta in vasi, che si riporranno allo scoperto, ma lungi dal Sole, si adacqueranno mediocrementemente, lasciandoli in tale sito, fin che avranno allignato, cioè circa quaranta giorni. Del resto questo fiore vuole sito mediocrementemente solleggiato, terra grassa, e macera, ed acqua a' tempi debiti, e stà bene anche nelle ajette de' giardini.

*De' Cardinalini.*

33. **I** Fiori detti Cardinalini fanno pianta molto simile alla Scarlatea con fioretti di colore di porpora. Questa pianticella viene propriamente appellata Frachelio Americano, e vuole la medesima cultura, e modo di propagarla detto di sopra.

*Della Viola Piramidale.*

34. **Q**uesta viene detta anche arborea dal innalzarsi a guisa di albero in figura di Piramide, ornata di fioretti azzurri ed odorosi. E' di lunga durata; ma stà meglio ne' vasi grandicelli, che in terra. Ama terra buona, e robusta, e sito mediocrementemente.

mente soleggiato . Si adacqua abbondante-  
mente, e si moltiplica per via di germogli,  
o di radici, delle quali è copiosa: e que-  
ste facilmente allignano, e presto s'innalza-  
no, e fanno fiori.

*Della Viola Matronale semplice, e doppia.*

85. **A** Mendue sono di colore, o bianco,  
o rosso vinato, e di soavissimo odo-  
re confortativo della testa, e ristorativo del  
cuore. La semplice è molto frequente, ma  
la doppia è rara, e viene di Piemonte, o  
di Alemagna. Viene detta Matronale di  
Spagna, e Giuliena, o Marbrada da' Pie-  
montesi. Si pianta nelle ajette de' giardi-  
ni, ed anche ne' vasi; vuole terra ordina-  
ria, ma sottilmente crivellata. Il sito deve  
essere di poco Sole, nè si adacqua, se non  
in tempo di siccità, poichè patisce l'acqua.  
Si moltiplica co' germogli levati dal tralcio  
della pianta dopo che avrà fatto i fiori,  
e si piantano come sopra sul fine di Set-  
tembre.

*Delle Viole semplici.*

86. **S**ono queste di diversi colori, rosse,  
bianche, incarnate, pavonazze, va-  
rie, o gialle, e queste ultime avanzano in-  
durata tutte le altre. Si seminano dopo il  
Pienilunio di Marzo, in sito aprico, e me-  
diocremente soleggiato, e riguardato da'  
venti. Vuole la terra buona, e gagliarda.  
Si devono adacquare, secondo il bisogno,  
ed abbenchè restino al freddo, vengono pe-  
rò danneggiate da' venti, e dalla neve.  
Queste alle volte variano da sè stesse i colori,  
ma si possono fare anche Viole di più co-  
lori.

ori con questa industria. Si pigliano semè di Viole di varj colori, e mischiati insieme con un poco di terra crivellata questi si mettono in una penna di occa tagliata d' ambe le parti; da una parte di cui sia legata una pezzetta di tela, che chiuda il buco, dalla di cui parte si planterà in vaso di buona terra, e si adacquerà spesso. Quindi nel germogliare, e spuntare di detti semi verrà a farsi una sol pianta di varj colori, poichè tutte quelle pianticelle, nello spuntare dal buco della penna, veranno ad unirsi in una sola pianta. Si possono anche fare di varj colori, col innestarle ad occhio, o a chignuolo, come si fa co' Gelsomini, e poscia riporle in luogo ombratile, ma scoperto, ed arioso, lasciandovele almeno per quaranta giorni, ed adacquandole solamente tanto che basti a mantenerle umide, poichè la soverchia umidità le fa marcire. Questa regola serve anche per innestare, e fare varie le Viole doppie, delle quali discorreremo qui abbasso.

*Delle Viole doppie.*

85. **Q**uesto nobilissimo fiore si può propagare in tre modi, col seminarlo, coll' innestarlo, e col piantarne i ramicelli. In quanto al seminarlo, dico in primo luogo, che bisogna usare assai diligenza, per raccogliere le semenze del fusto di mezzo, che è il primo a fiorire in Primavera: avvertendo di raccogliarle in Luna crescente. Secondariamente si seminano in terra buona, a macera, tre, o quattro giorni prima del Plenilunio di Marzo, e cresciute le pianticelle, si trapianteranno due, o tre volte, in siti diversi, sempre in Luna crescente.



sciente: avvertendo di troncare sempre des-  
samente alle dette pianticelle l'occhio di  
mezzo, qualunque volta si ripianteranno.  
E con tale diligenza la maggior parte di  
esse riuscirà doppia. La esperienza c' in-  
segna, che per avere Viole doppie, con-  
viene lasciare alle piante da semenza il so-  
lo gambo di mezzo; levando ogni altro ra-  
mo, anzi nel gambo di mezzo conviene  
lasciare solamente due, o tre baccelli, o  
delle teghe più basse, e vicine alla pianta,  
e di quelle servirsene a seminare.

E' anche osservazione sperimentata, che  
le piante di Viole semplici, che hanno le  
foglie de' fiori, o quelle della pianta riccie,  
sono più atte per farne semenza per Viole  
doppie, col levare via il rimanente, e lasciar-  
le solamente la tega di quel fiore riccio.  
Il medesimo si osserva di que' fiori di Vio-  
la, a' quali sta sotto certa foglietta verde,  
e gentile, e quelle ancora sono a proposito  
per farne semenza nel modo già detto. Pa-  
rimente lasciandosi una Viola doppia vicin-  
a ad una semplice, fin che questa sempli-  
ce abbia maturata la semenza delle due te-  
ghe del gambo di mezzo, levate tutte le  
altre: farà mezzo sperimentato. Per avere  
Viole doppie con tal semenza.

Alcuni per fare Viole doppie seminano  
la semenza delle Viole semplici, poichè le  
doppie non ne fanno punto: e ciò fanno  
nel Plenilunio di Marzo, o di Ottobre: e  
per accertarlo, incominciano a gettare detti  
semi in vaso di buona terra, un quarto d'  
ora prima del punto del Plenilunio assigna-  
to dagli Astronomi, e seguitano a semi-  
narne qualche grano per un quarto d' ora  
dopo, così seminandosi Viole nel tempo dell'  
Eclisse della Luna, riescono in gran parte  
doppie.

Altra

Altri procurano semenza della più matura, e stagionata, e la seminano alli 27. o 29. della Luna di qualunque mese, e particolarmente di quelli di Ottobre, e di Marzo. Accoppiandosi la radice di una Viola semplice a quella di una doppia, ed unitamente piantandosi in buon terreno, e luogo aprico, e soleggiato, la semplice ancora diverrà doppia. Le più pregiate semenze per far Viole doppie vengono stimate quelle di Savona, e qualunque abbia le foglie lunghe, e riccie, ed i fiori parimente ricci, e che tirano al doppio. I semi delle Viole bianche, regolati in ordine a farli doppi, come si è detto, sogliono riuscire di varj colori. E per fare belle Viole doppie, conviene servirsi di seme raccolto da piante vigorose, e di fiori belli, come quelle gialle, dette di Ferrara, di Bologna, e di Vicenza.

Tutte le accennate regole sono buone, e di alcune di quelle ne ho veduto bellissima isperienza; ma quella, che sono per soggiungere, è la più facile, e sicura, come mi ha insegnato la pratica di molti anni. Si raccoglie adunque il seme delle Viole semplici, e si semina nel Plenilunio di Marzo, o un giorno o due dopo di quello. Alle Viole, che ne nasceranno, si lascia fare il fiore al solo gambo di mezzo, che è il primo a fiorire, ed a questo si lasceranno solamente due teghe, cioè le più basse, e più vicine al fusto medesimo. Di queste si piglia parimente la metà, cioè quella semenza, che sta dal mezzo in giù della tega o baccello, vicino al gambo, e questa si semina rana nel Plenilunio di Marzo, ovvero un giorno, o due dopo, in buona terra macerata in vasi, e produrrà le Viole quasi tutte

te doppie. Si possono parimente seminare le Viole per averle doppie, due, o tre giorni prima del Plenilunio; poichè verranno, a germogliare nel Plenilunio stesso, come felicemente praticano alcuni. A' tempi debiti se ne trapianta una per vaso, con buona terra, e si collocano in luogo mediocrementemente soleggiato, adacquandole secondo il bisogno. Quelle poscia, che non riusciranno doppie, si serberanno, per fare la semenza per l'anno venturo, colla regola già detta, di lasciar loro solamente due teghe per pianta, e queste nel fusto di mezzo. Vogliono alcuni, che si possono seminare anche nel Plenilunio di Settembre, e di Ottobre, due, o tre giorni prima di quelle, ma voi non vi partite dalla regola prescritta, cioè di seminare nel Marzo. Finalmente voglio soggiungere un'altra regola accertata, e più volte provata con ottimo successo. Si seminano Viole delle più belle, e mature, due, o tre giorni avanti al Plenilunio di Marzo, e dopo cresciute si trapiantano rare, ed in luogo soleggiato parimente nel Plenilunio, e dopo fiorite, non si lascieranno che due, o tre rami per piante, con tre, o quattro teghe per ramo, è troncandole la cima a ciascun ramo subito formate le teghe. E di questa semenza seminata due, o tre giorni prima del Plenilunio, quasi tutte riusciranno doppie. E quelle, che non saranno tali, serviranno per fare ottima semenza, per essere già disposte ad essere doppie, facendosi come sopra.

Si propaga in secondo luogo questo fiore col piantarne i rami, levati dalla pianta, dopo sfiorita, con un poco di vecchio attaccato, e spaccati alquanto in modo di Cro-



ce nel fondo , si piantano in vasi di buona terra , di modo che tutto il fusto resti sotto terra fino alle foglie , aggiungendosi anche nuova terra di quando in quando secondo il bisogno . Tenendo detti vasi in luogo scoperto , ed arioso , ma ombratile , fino che abbiano allignato le Viole ed allora si porranno in luogo moderatamente soleggiato . Avvertendo di adacquarle di quando in quando . Allorchè incominciano a fiorire , si leverà loro qualche ramoscello , acciocchè la pianta meglio si mantenga , e faccia i fiori più belli . Nell' Ottobre , dopo rinfrescata l' aria , si leverà qualche ramo delle piante vecchie , e si planterà in vasi , con tutto il gambo sotto terra fino alle foglie , tagliandolo alquanto , come si disse , e piegando un poco nel fine del fusto la rama da piantarsi , poichè così radicherà più presto . E finalmente gli s' incalzerà ben d' intorno buonissima terra , adacquandole leggierramente , e tenendole all' ombra come si è detto .

Il terzo modo per propagare le Viole doppiate sarà coll' innesto , sì ad occhio , come a chignuolo , ma perchè di questo sen' è parlato sufficientemente di sopra , ove si trattò delle Viole semplici , mi rimetto a quanto collà si disse .

*De' Garofani ordinarij , da mazzetti ,  
e delle Piumette .*

88. **S**ono li Garofani di varissimi colori , di odore soavissimo , e se ne danno di semplici , e di doppi da mazzetto , ed altri colorati a guisa di coda di Pavone , chiamati Piumette . Tutti questi vogliono la medesima cultura , e si propagano per via di semi , e per via di germogli . Il se-  
me

me si prende principalmente da' Garofani bianchi, lionati, e vergati. Subito raccolto detto seme, si deve seminare il giorno precedente alla Luna piena, essendo però l'aria tranquilla; ma essendo ventosa, si aspetti fino al giorno precedente al Plenilunio venturo. Il seme migliore sarà quello raccolto da' due fusti più bassi della pianta, lasciati soli a questo effetto, poichè questi saranno i più vigorosi, e quelli, che più s'innalzano, levati via tutti gli altri. Dopo saranno ben maturati, e stagionati detti semi, si coglieranno, e si semineranno raramente in vasi apparecchiati a questo effetto, con buona terra grassa, macera, e crivellata. ricoprendosi poscia detti semi della terra medesima, all'altezza di mezzo dito. Si lascerà loro godere giornalmente tre, o quattro ore di Sole della mattina, spruzzandoli spesso leggermente, come si farà ancora subito seminati, e con tale diligenza nasceranno in otto giorni. Dopo cresciute alquanto le pianticelle, quelle che avranno germogliato solamente due foglie, saranno infallibilmente semplici, ondè si getteranno via, ma quelle che avranno più di due foglie, si conserveranno, e si lasceranno al Sole: perocchè riusciranno di fiore doppio. Queste si adacqueranno, si coltiveranno sino verso la fine di Ottobre: ed allora si trapianteranno in buona terra, acciocchè nella futura Estate producano fiori.

Altri fanno la semenza di Garofani dal solo fusto di mezzo dalla pianta, levati via tutti gli altri, e la seminano nel Plenilunio di Marzo, ovvero un giorno, o due dopo, per avere Garofani doppi. Parimente si seminano Garofani, per averli doppi di bella e ben matura semenza fatta di Garofani.

rosani che siano doppj, due, o tre giorni prima del Plenilunio di Marzo, acciocchè possano disporfi a nascere nel detto Plenilunio, e poscia si trapiantano parimente in Plenilunio. qui voglio notare, che quando i Garofani incominciano a fare mostra de' fiori, vogliono pochissimo Sole, cioè non più d'un' ora, o due, bastando tenerli in luogo arioso, e scoperto.

Si moltiplicano in secondo luogo i Garofani per via di germogli; e ciò può farsi al principio di Ottobre, e sul fine di Febbraro, fino alla metà di Marzo. Apparecchiati che siano i vasi con terra magra crivellata, si staccherranno dalla pianta i germogli con un poco di vecchio, e levate loro le foglie secche, e tagliate leggiermente tutte le cime, si fenderanno dabbasso alquanto a traverso con il coltello, avvertendo di non passare il primo nodo colla fenditura. Quindi si collocheranno diligentemente all' orificio de' vasi, adattando li detti germogli in maniera tale, che stieno alquanto piegati, e come in ginocchio sù la terra, e si coprano talmente di terra, che non sopravanzì se non mezzo dito di detti germogli. Subito rassettati s' inacquerranno, e li terranno lontani dal Sole fino a tanto che incomincino a pullulare; ed allora si potranno esporre al Sole continuo, coll' inaffiarli spesso, Ne' grandi caldi non si concederà loro che due, o tre ore di Sole della mattina, poichè patiscono grandemente del meriggio.

Si possono anco fare piante di Garofani con radici nella seguente maniera. Si tagliano i germogli delle piante vecchie per il mezzo, spaccandole per lungo dall' ultimo nodo in giù verso terra. Quindi tagli-



gilata una partita di detta spaccatura vicino a terra; si lascia attaccata alla pianta l'altra metà: mettendosi qualche foglietta, o festucca in cima della spaccatura, acciocchè non si unisca di nuovo; s'interre il detto germoglio spaccato, e così tagliato, e con un legno forcutto si farà stare ben sotterra, fin che abbia cacciate le radici, il che suole succedere dopo quaranta giorni, ed allora si taglierà l'altra partita rimasta attaccata alla pianta, e si planterà in altro vaso ec. Con tale arte si può far produrre radici, anco a' nodi più alti, collo spaccarli nel modo suddetto, e poi rinchiudere detta parte spaccata in zucca sforata, o in cannoncino pieno di terra, sempre umida, come si disse degli Agrumi.

Per rendere le piante de' Garofani più durevoli, si dovranno ripiantare di due in due anni, e tenerle bene purgate dalle foglie secche. Nell' Ottobre adunque si caveranno le piante da' vasi con tutta la massa della terra attaccata, e levatone alquanto, si taglierà due, o tre dita delle radici, e rassettato il vaso con nuova terra, si riporrà subito dentro la pianta, e si adacquerà instantaneamente. Per difenderli da' freddi dell' Inverno, si dovranno collocare in luogo aprico, ovvero in luoghi sotterranei, inacquandoli leggermente la mattina dopo tre ore di Sole con acqua, in cui sia stata polina, o colombina. Ma passata la rigidezza della stagione, si adacqueranno poscia di sera con l'acqua pura, ovvero con quella, in cui sia stata lavata carne. E perchè li Garofani fioriscono di ogni tempo, sapendoli governare, sarà bene levare loro i bottoni, che germogliano, prima che aprino, la-

lasciandone solamente alcuni, acciocchè la pianta non resti totalmente spogliata, e così recidendo di Estate i germogli, si verrà ad avere Gerofani anche d' Inverno e massime tenendoli in luoghi aprichi, ovvero nelle stalle, come si disse delle Rose. Voglio finalmente avverire, che nell' Inverno non devono sempre tenersi coperti, e rinchiusi li fiori, e principalmente i Garofani, e le Viole, perocchè con ciò verrebbero a farsi bianchi, e teneri, e poscia nel sentire l' aria fredda si seccherebbero, come e successe spesso fiate a meno cauti; ma conviene scoprirli, ed esporli al Sole, e all' aria temperata di qualche bella giornata, e con tale occasione dar loro un poco di acqua, e così li manterranno belli, e vigorosi, e si riguarderanno da' Topi. Li Garofani a mazzeto, e la Piumetta, si regoleranno nel suddetto modo, e si conservano benissimo d' Inverno all' coperto, ma in sito apprico, e soleggiato.

E giacchè si è discorso in questo Libretto del Tino, della Lavanda, della Mortella, e di altre simili erbe aromatiche, noterò qui il vero modo per cavare l' acqua dall' acconate erbe, ed qualunque altra ancora, e conseguentemente insegnerò il modo per cavarne l' olio, o la quint' essenza, e si fa nella seguente maniera.

Si piglia quell' erba si vorrà, in tempo di Primavera, quando sarà ben verdeggiante, succosa, e dopo tagliata minutamente, si porrà in baccia di vetro ben lutata, acciocchè non si vapor, ed a fuoco lento se le caverà l' acqua, la quale si chiuderà diligentemente in fiaschi di vetro con il collo lungo, e stretto, e si lasceranno al Sole per tutta l' Estate. Quindi se ne leverà  
destra-

dest  
si c  
qu  
ma  
in  
R  
tor  
bili  
sul  
mi  
gran  
pell  
curi

29.

lori  
tier  
fem  
scen  
pian  
terr  
adac  
cogli  
nar  
ben

90.

ed il  
odor  
più g  
Q  
no p  
in vi

defframente l' oglio , che starà in cima , e si conserverà in vasi di vetro ben chiusi. E questa è la vera quint' essenza di erbe aromatiche , quantunque i Chimici la facciano in modo differente .

Resterebbero a dirsi molte altre cose intorno a' Garofani , ma perchè di questo nobilissimo fiore se ne farà speciale Trattato sul fine del presente Libro , somministrato mi con altro notizie da nobile Personaggio , grande amico di Flora , ed indagatore di pellegrinose fragranze , a quello rimetto il curioso Lettore .

*Dell' Erba Zia .*

89. **T**utta la bellezza di quest' Erba consiste nelle foglie dipinte a varj colori . Ama luoghi solleggiati , e nasce volentieri fra le pietre . Però fa mirabilmente seminandola a prima stagione in Luna crescente , in luoghi solleggiati , o poscia ripiantandoli ben rara , e discosta in buon terreno , e sito soleggiato , zappandosi , ed adacquandosi , secondo il bisogno . Si raccoglie la semenza di Autunno , per seminarla poscia , come si disse , a Primavera ben per tempo .

*Del Nasturcio .*

90. **I**L Nasturcio , detto anche fiore di Passione , è di due sorti , il maggiore , ed il minore ; amendue hanno il medesimo odore , e forma essendo però il maggiore più grande .

Quando si verranno a seminare , si porranno prima in infusione i semi ben stagionati in vino bianco per alquanti giorni : poscia si se-



fi feminano rari in solchetti di buona terra umida, sito di poco Sole, ed in vicinanza di qualche siepe, ovvero s'infrascherranno, poichè crescono molto, e vanno rampicando come l'Edera. I bottoncini di questo fiore posti in aceto all'uso de' Capari, riescono di buon gusto, ajutando la digestione, se ne coglie la femenza, per seminarla poscia di anno in anno ben per tempo, senza osservazione di Luna.

*Delle Maraviglie di Spagna.*

91. **Q**ueste si feminano in buona terra nel mese di Marzo in Luna crescente, ed è meglio piantarle bene rare, che trapiantarle. Amano sito non molto soleggiato, perocchè sono poco amiche del Sole, a cui nascondono i loro fiori, per altro vaghi, e di gratissimo odore.

*Della Lichinide silvestre vischiosa peregrina.*

92. **Q**uesto fiore si potrebbe accoppiare al fiore della notte, poichè egli ancora fa pompa de' suoi bianchi fioretti simili al Gelsomino di Spagna, e di soavissimo odore solamente di notte, chiudendoli poscia tutti all'apparire del Sole. Ha egli virgule assai vischiosi, che al tatto sembrano come spruzzati di vischio. Si moltiplica col seme posto in buon terreno, e colto dalle calicelle de' fiori medesimi ben mature. Si semina da Primavera in buon terreno de' Giardini, e si ripianta in vasi, o nelle ajette, adacquandolo al bisogno. Di questo ne fa menzione Giacomo Zanoni Bolognese nella sua Storia Botanica c. 65. f. 126.

*Dell'*

*Dell' Erba Bell' Uomo .*

93. **Q**uesto fiore rassomiglia assai alla gelosia, e però vuole la cultura simile a quella. Si semina in Luna calante di Marzo in terra grassa, e macera, e si trapianta parimente in buona terra grassa, in distanza di due braccia. Ama luoghi freschi, e mediocrementemente soleggiati, zappandosi spesso, ed adacquandosi secondo il bisogno.

*Della Giacea Incana di Ragusi.*

94. **Q**uesta pianticella si tiene ne' vasi de' Giardini più per la vaghezza delle sue foglie biancastre, come spruzzate di farina, e mirabilmente intagliate dalla natura, che per la bellezza del suo fiore giallo, ed alquanto simile all' Ambretta, sebbene più picciolo, e di poco odore. Se ne coglie il seme, per propagarla: e ne fa menzione l' accennato Zanoni nella sua Storia Botanica, anzi se ne vedono piante fiorite in più Giardini di Milano.

*De' Fagioli, e della Vescia di Spagna .*

95. **O**gni sito, e terreno è buono per questi legumi: rampicano, e s'innalzano entrambi da terra. Il primo fa fiori rossi per tutta l'Estate, ed il secondo li fa vinate. Si piantano i semi di amendue di anno in anno: sebbene la Vescia fa anche radica di molta durata.

*Del Gelsomino rosso Scarlatto.*

96. **Q**uesto nobilissimo fiore, che con altro nome si dice Quamoclit, o Convolvolo pennato; così appellato, poichè forte dalla terra con sembianza di piuma; nasce egli da seme nero simile ad un grano di pepe; ma prima di seminarlo, si porrà in infusione in acqua piovana per alcuni giorni, per farlo mollificare, essendo egli duro, e difficile a germogliare. Cresce in alto a dismisura, onde vuole una perichetta per rampicare. A suo tempo fa gelsominetti di colore scarlatto, poco più grandi del Gelsomino selvatico; ma senza odore. Vuole Sole assai, acqua secondo il bisogno, e terra ordinaria, ma ben crivellata.

Questa pianticella si rinnova ogni anno col suo seme seminato a primo tempo. E di questa ne fanno menzione tutti i più periti Botanici, che hanno scritto de' fiori.

Conchiuderò finalmente questo picciolo Trattato con quel tanto decantato Madrigale, in cui con metro Poetico, ma veridico, si dà regola universale per la cultura de' Fiori.

*Quando cresce la Luna pianta i Fiori;  
Spargi quand' ella manca, i semi loro,  
Che con questo lavoro  
Verran sì pieni, e di sì bei colori,  
Ch' inarcherà le ciglia  
Ognun che li vedrà per maraviglia.*



Della cultura de' Garofani , modo per conservarli , e propagarli , e fare , che producano bellissimi , e riguardevoli fiori .

97. **S**E la Rosa è la Regina de' Giardini , il Garofano è certamente il Re de' Fiori , come quelli , che in vaghezza , varietà , fragranza , e durata ogni altro fiore supera , e avvanza , onde ben merita egli , che se ne faccia particolare scandaglio , per darne la dovuta notizia in ordine alla sua cultura , propagazione , e conservazione .

Quindi dopo di averne sommariamente parlato al proprio luogo , ragion vuole , che se ne tratti colla possibile esattezza , e distinzione nel fine di questa Operetta , affine di tessere la Corona al florido Re de' Fiori .

Le notizie si sono ricavate da' più celebri , e sperimentati Fioristi di questo Secolo , e perciò non potranno riuscire se non esatte , accertate , e di aggradimento a chi fa qualche stima di Fiore sì vago , e pregiato .

Eccone adunque in risretto tutta la sostanza ricavata da mano maestra , ed a me confidata , per pubblicarla a comune soddisfazione tra queste carte .



## CAPITOLO PRIMO.

*Del modo, e tempo di propagginare  
li Garofani, e industrie per avere  
belle propaggini.*

98. **A** Bbenchè non vi sia cosa più facile, quanto il propagginare li Garofani, pure vi abbisogna tanta avvertenza, che molti errano in questa operazione, come molte volte la sperienza ci ha mostrato, non osservando nè il vero tempo, nè la forma, nè la qualità della terra, nè l'aspetto del Sole, nè altre avvertenze, che di necessità devonfi avere.

E cominciando dal tempo. Li Garofani non vogliono esser propagginati nè troppo per tempo, nè troppo tardi. Alcuni ne fanno le propaggini avanti San Giovanni, facendo, con loro buona pace, male, poichè in tal guisa, alterano in qualche modo la pianta, che deve portare il fiore, e così sono cagione, che quella non porta il fiore con perfezione. In secondo luogo, perchè le propaggini producono sì forti radici,

dici, che necessariamente bisogna levarle in Luglio, e ben sovente mettono l'asta, che dee fare il fiore nell'Inverno, cosa che li fa abortire.

Altri fanno le propaggini troppo tardi, aspettando a ciò fare fino nel mese di Agosto, allorchè le notti cominciano già ad esser fredde, e che il Sole riscalda meno non producono allora le propaggini così facilmente le radici, se non servendosi di mezzi straordinarj, come si dirà qui appresso.

La vera, e migliore stagione per fare le propaggini de' Garofani è dopo li 20. Luglio fino al mese d'Agosto, dopo che i loro primi fiori saranno passati, poichè se si propaggineranno, quando hanno in vigore li loro fiori, si faranno tosto passare.

Il modo per bene propagginare li Garofani, è necessarissimo, e li mancamenti, che si commettono, cagionano la perdita de' detti Garofani, o facendoli marcire, o impedendo loro di produrre le radici, poichè se si fende troppo avanti alla propaggine, si averà gran pena a difenderla dalla putrefazione, se non si leva molto per tempo; e se non si taglia molto avanti, e certo che non mette la radice, se non difficilmente.

La vera maniera di propagginare si fa con un picciolo coltello, o sia temperino, e dopo di aver ben distesa la propaggine si fa l'incisione nel mezzo del nodo più vicino alla pianta, che sia possibile, in caso che il legno sia assai tenero, e che abbia sugo, e bisogna sopra il tutto aver cura, che la incisione non entri per avanti della metà, o due terzi del nodo, dove si mette una foglia dell' istesso Garofano, o qualche cosa



di fodo per evitare il danno, che si potrebbe apportare alla pianta, e dopo si taglia nel germoglio del nodo, dove si vuol avere l'apertura, acciocchè la propaggine produca la radice, dopo di che si distende la propaggine stessa con un uncino di legno nella terra di sopra ben preparata per questo, sostenendola con una picciola verghetta, affine che la incisione resti sempre aperta, nel qual tempo si possono tagliare le estremità delle foglie, e così le propaggini mettono facilmente radice.

La terra più leggiera è la più propria per far prendere radici alle propaggini, che altrimenti ne possono essere impedita per la durezza di una terra forte, o pesante, e per questo è molto approposito di prendere buona terra mischiata con lettame di cavallo intieramente putrefatto, e della sabbia ben crivellata insieme.

Le propaggini essendo così fatte, bisogna adacquarele ogni giorno con moderazione.

Se le propaggini sono ne' vasi, bisogna levarle dal Sole per due, o tre giorni subito dopo fatte, dopo qual tempo si possono mettere al Sole come prima, e si vede verso li primi otto giorni di Settembre, se quelle hanno prodotte le radici, o no, e per allora basterà dar loro più aria, e più Sole per farle prendere radici, e radici più forti.

E siccome vi sono Garofani, che non prendono radici, se non difficilmente, si può fare nel principio di Ottobre una distesa di letame caldo, e mettervi li vasi con un telaro di sopra, acciocchè il letame non sia troppo caldo, e si conosce per esperienza, che questo è il vero mezzo per farli prendere radice.

Vi sono alcuni, che cercano fare delle  
prop

propaggini , che hanno levate dalla pianta maestra col metterle in terra , e farle germogliare a fortuna , ma in questa forma è sempre meglio prendere li detti germogli , come comunemente si dice , e spaccarli nel piede con tre incisioni , e lasciarli stare al Sole per qualche pochissimo tempo per appassirli un poco , e dopo per fare loro ritornare il lor vigore metterli subito nell' acqua , e nella incisione poi mettervi un grano d'avena , o di orzo , e piantarli in terra assai leggiera , ed all' ombra , senza che sentano il Sole , ovvero farebbe meglio piantarli ne' vasi per poterli nell' Autunno mettere al Sole , o in uno strato di letame caldo , o nuovo , facendosi ciò nel detto tempo dell' Autunno , affine che non secchino per il troppo calore .

## CAPITOLO II.

*In quali vasi si debbano piantare li Garofani .*

99. **L**I vasi possono molto contribuire alla bellezza , e conservazione delli Garofani .

Primieramente alla bellezza loro , poichè molti si servono de' vasi o troppo grandi , o troppo piccioli , essendo questo un notabile mancamento . Se il vaso è troppo grande , il Garofano prende troppo nutrimento , e mette le radici troppo vigorose , e perciò farà un piccolo botrone , che non può fare un grosso fiore .

Se il vaso è troppo picciolo , il Garofano ha poco nutrimento , e resta totalmente rinfiocato colle radici , che non può germogliare gran canne di fiori . Bisogna adunque

G 4

fare ,

fare, che il vaso sia di mediocre grandezza, e più stretto abbasso, che sopra.

Secondariamente contribuisce molto il vaso alla conservazione del Garofano, preservandolo dalla grande umidità, o siccità, l'una facendolo marcire, e l'altra cagionandoli il segno nelle foglie, e perciò per molte ragioni non si pianta il Garofano in terra.

In primo luogo per il troppo gran fresco, che riceve dalla terra.

In secondo luogo per la troppa grandezza della terra in tempo di siccità.

In terzo luogo per il troppo grande; e abbondante nutrimento; dal che li fiori vengono ad essere piccioli, non crescendo altro che le foglie.

In quarto luogo, come ci hà insegnato la esperienza, un Garofano piantato in piano di terra mai non resta così ben disposto, come piantato ne' vasi; ma più tosto confuso, e senza bellezza.

In quinto luogo per essere più malagevole a propaginarsi.

In sesto luogo per essere più soggetti a marcire, che quando sono piantati ne' vasi.

Si è provato, che i vasi nuovi portano del danno alli Garofani, cagionando loro il segno, e l'infiammazione, onde per prevenire questi accidenti, bisogna porre il vaso nuovo nell'acqua, e lasciarvelo stare per otto, o dieci ore, e riempirlo di terra otto, o dieci giorni prima di piantarvi dentro nuovi germi, o le propaggini.

Di più il vaso deve avere li suoi buchi sotto, facendolo stare un poco sollevato dalla terra, per lasciare fortire l'acqua, mentre toccando la terra li buchi si ferrano per il fango, che ivi si ammassa, ed impedendoli che



che l'acqua non scoli, si porterà gran nocimento alli Garofani, cagionando loro subito o la putrefazione, o il giallo.

Li buchi del vaso non devono essere troppo grandi, nè molti, sortendo allora troppo acqua, e li Garofani non avrebbero umidità sufficiente, e la terra perderebbe il suo grasso, e la sostanza per il troppo scolamento dell'acqua.

### CAPITOLO III.

*Della terra propria; e necessaria  
per li Garofani.*

100. **Q**uesto è il più importante punto, e più necessario a sapersi, per far ben riuscire li Garofani.

Bisogna sopra il tutto guardarsi dalla terra troppo grassa, e troppo leggiera, o troppo umida, o troppo secca.

La terra troppo grassa è immediatamente nociva, divenendo dura al primo calore, ed alla prima siccità, e perciò le radici restano rinferrate, e non possono dilatarsi per tutto il vaso, di maniera che essa riesce troppo forte, e per questo il bottone necessariamente deve creppare, oltre che ella farà indubitamente marcire la pianta, lasciando da un canto la gran quantità de' vermi, che tal terra produce. La terra troppo grassa, o troppo pesante è la terra creta; terra, colle quale si fanno le pentole, e simili vasi.

La terra troppo leggiera non è in nessuna forma propria, perocchè se la terra troppo grassa ha troppo nutrimento, questa non ne ha sufficientemente, imperocchè quello, che vorrà piantare il Garofano

nel puro letame di cavallo ben marcito, e vecchio, che è molto leggiero, farà tanto male, come quello, che vorrà piantarlo nel letame vecchio di vacca, che è troppo grasso, d'onde avviene, che si troverà, che in terra troppo leggiera il fusto del Garofano sarà troppo magro, le sue propaggini saranno senza vigore, ed il suo bottone del fiore sarà picciolo, non avendo alcuna bellezza, ed in una parola non vi è sufficiente nutrimento in questa terra. La terra troppo leggiera e il letame di cavallo ben marcito, e vecchio, la terra de' giardini usata, e la terra de' salici, e simili.

La terra troppo umida nuoce alli Garofani per la sua freddezza, tale quale è il fango, e quella, dalla quale l'acqua non può sì facilmente colare.

La terra troppo secca, come la sabbia, non può assolutamente nutrire sufficientemente li Garofani, e perciò questa non serve a nessun uso.

Sicchè, lasciate da parte queste sorti di terre, dobbiamo ricercare quella che deve essere propria, e buona per la vera cultura del Garofano.

La terra per li Garofani incarnati dee essere più leggiera, che per gli altri Garofani, che amano meglio una terra forte.

Bisogna adunque servirsi per questi incarnati, del letame marcito, e vecchio di cavallo; di terra, e di sabbia ben mischiate, insieme; ma per gli altri la più propria è il letame di cavallo, e di vacca, e della terra crivellata e mischiata insieme.

## CAPITOLO IV.

*Come si debbano piantare li Garofani nelli vasi.*

101. **E'** Cosa inutile il sapere come bisogna propagginare un Garofano, posto in vaso proprio con terra buona, se non si fa come si debba piantare nel vaso: perchè se si pianta troppo sotto nel detto vaso, marcisce nel mezzo, e resta inviluppato dalla terra, a cui è troppo vicino.

Se al contrario si pianta il Garofano non troppo profondo nella terra, la sue radici si troveranno scoperte nella Estate, e la pianta facilmente seccherà, cosa che gl'impedisce di crescere, e l'asta resta sì fiacca, che non può produrre ragionevolmente il fiore.

Allorchè si è veduto, che una propaggine ha prodotta radici sufficienti, si leva dal fusto, e si fanno le sue due gambette lunghe ugualmente, tagliandole un poco delle sue foglie, e poscia si pianta in vaso empito di terra, che sia convenevole.

Il fondo del vaso deve essere di un poco di letame di cavallo, che sia vecchio, ben marcito per la maggior parte, il quale è molto secco, e leggiero, e non chiude mai li buchi per lasciare scolare l'acqua con maggiore speditezza.

Secondariamente, perchè dà sempre nutrimento alla pianta; oltrechè li pezzetti di pietra o di mattoni, come praticano alcuni Fioristi, fanno che la pianta resti senza alcun nutrimento, e l'acqua scoli troppo presto, non restandoci nel vaso alcuna umidità feconda, e benigna.

Ma se non si mette nel fondo del vaso



il detto letame, bisogna mettervi le dette pietruccie, altrimenti i buchi restano chiusi, e li Garofani diventan gialli, e marciscono.

E' meglio piantare il Garofano nell' Autunno senza trapiantarlo susseguentemente nella Primavera, come si fa comunemente.

Resta confermata questa speranza della ragione. In primo luogo li Garofani devono avere una buona terra, per difenderli nell' Inverno dalli grandi incomodi apportati loro da quella stagione, principalmente dalla siccità, dovendo stare per sei mesi rinchiusi in una camera, come in una prigione, senza essere esposti all'aria, o senza essere bagnati dalla pioggia.

In secondo luogo li Garofani, possono allora meglio sopportare tutte le incostanze della Primavera, nel qual tempo si levano dalla camera d' Inverno.

In terzo luogo: allorchè si cangia alli Garofani la terra, o alla Primavera, o in qualsivisa altra stagione, si dà loro una mutazione di nutrimento, che loro può cagionare facilmente qualche malattia; aggiungendosi, che per questa mutazione illanguidiscono, scoprendo loro le radici, e languendo così, per non aver prodotte altre radici novelle, sopravengono le piogge fredde, la gragnuola, o la brina, che cagionano loro il segno, o la gonima sopra le foglie, o che diventano gialli, o macchiati nelle foglie, ed ancora marciscono. Al contrario essendo piantati nell' Autunno, possono resistere a tutti questi accidenti.

In quarto luogo si leva l' incomodo, dopo di avere piantato una volta il Garofano, di essere obbligato a ripiantarlo.

In quinto luogo, allorchè si mettono molte proppaggini in un sol vaso, e che una comin-

mincia a patire, questa comunica tosto la sua malattia a tutte l'altre, come una peste.

Nel sesto, ed ultimo luogo, il Garofano, per essere solo, sempre crescerà più grosso, e più bello.

E ciò non è stato solamente praticato da' Francesi, ma dalla maggior parte de' curiosi di Lilla, e da tutti li Fiamminghi; e senza dubbio tutti farebbero il simile, se avessero nell' Inverno camere assai grandi, e capaci, per mettersi in gran quantità de' Garofani, che hanno. Ma se non si vuole mettere in pratica l'accenato metodo, si possono piantare tre, o quattro propaggini in un vaso solo, come si costuma in terra composta per metà di lettame secco, e marcito comune, e per metà di quello di cavallo, affine che non restino soffocate le dette propaggini, e per soccorrerle in qualche malattia, che possa loro sovrastare.

Quando si piantano le dette propaggini, bisogna aver riguardo di non piantarle troppo alte, e perciò è bene far le propaggini presso al fusto maestro quanto più sia possibile, acciocchè possino aver un piede lungo ed alto, per poterle piantare alte nel vaso, senza averle da cacciare con il cuneo nella terra, poichè essendo piantate bisognerà empire il vaso di puro letame di cavallo secco, quanto più sarà secco, sarà sempre migliore, non dovendo essere nella terra preparata, come si è detto, oltre le radici.

Il costume di mettere questo letame di cavallo secco sopra de' vasi è una delle migliori invenzioni, che si possa avere, per conservare li Garofani.

Primo. Perchè quando si adacqua il Garofano, sia egli piantato poco prima, o al-  
tri-

rimente, non si fano buchi nelli vasi di terra; e l'acqua s' imbeve molto più facilmente, sopra il tutto, se si serve di adacquadori di piccioli buchi, come si costuma, o che si versi l'acqua sopra un pezzo di pietra, allorchè vi è gran numero di Garofani da adacquare.

Secondo. Questo letame secco di cavallo impedisce che non si faccia una crostata sopra la terra per li frequenti inaffiamenti, o per gran pioggie.

Terzo. Perchè questo letame fa che il vaso conservi una certa umidità, che fa molto bene al Garofano nel tempo de' gran caldi.

Quarto. Perchè la pioggia, o l'acqua, con cui si adacqua, ne tira la grassa, e la sostanza, che rende continuamente la terra propria a nutrire il Garofano.

Quinto. Questo letame conserva meglio la pianta nell' Inverno, ed impedisce, che la pianta, che è rinchiusa nella camera d' Inverno non si ammuffisca sì facilmente. Intanto ognuno può fare, come stimerà più a proposito.

Per il tempo, nel quale devonfi piantare le propaggini, se n' è già parlato di sopra, non dovendosi fare tanto per tempo, acciocchè non siamo sforzati a piantarle sì tosto, per impedire che elle non producano così presto la canna, e perciò bisogna piantarle più tardi che sia possibile, come farebbe a dire circa al principio di Ottobre, qual' è senza dubbio il tempo più proprio, poichè allora si sono fortificate per la pioggia, ed il cangiamento della terra impedisce che non ascendano in canne, giacchè allora produrrebbero la canna avanti l' Inverno; e perciò bisogna ripiantarle due



o tre volte, per impedire loro questo anticipato avanzamento, poichè bisogna procurare solamente che si fortifichino.

Le propaggini essendo ripiantate, vogliono essere adacquate con moderazione, e messe al coperto dal Sole, e perciò bisogna umettare moderatamente il Garofano subito che sarà ripiantato, e fare così tutti li giorni, quando non piova, e lasciarlo stare all' ombra dieci, o dedici giorni: ed avendo preso forza, metterlo al Sole alla metà di Ottobre finattantochè venga il tempo per riporlo nella camera per l' Inverno.

### CAPITOLO V.

*Quando bisogna mettere li Garofani  
nella camera d' Inverno.*

102. **L**I Garofani essendo stati così piantati, ed esposti, non vi resta a far altro, che perservarli diligentemente dalle grandi pioggie, e dal gello.

Primo. Le pioggie, che sopravengono verso l' Autunno, sendo fredde, fanno venire le macchie sopra le foglie de' Garofani, che spesse volte li cagionano loro la morte.

Queste macchie di colore di ruggine, o di carbone, sono come una specie di peste, anzi queste sono di diversi colori: alcune sono nere, altre rossigne, ed altre tirano al gregio, ma di qualsivoglia colore, che esse sieno sono sempre dannosissime al Garofano.

Il rimedio unico contro questa infezione è nettare con un coltello, o forbicetta le foglie infette, per impedire che questa cancrena stendendosi non penetri fino dentro della pianta.

Per

Per impedire che li Garofani non sieno infetti da questo mal contagioso, bisogna alla fine di Ottobre, o al più tardi al principio di Novembre tenerli ben secchi; perocchè sieno all'aria aperta.

Secondo. Bisogna li Garofani metterli al coperto, per guardarli da' grandi, e fortissimi geli, ma un poco di gelo non può far loro nocumenno, anzi più farà loro bene.

Si giudica che la brina non li sia dannosa, non dovendosi portare il Garofano in camera, se non quando si vede, che il gelo possa continuare.

## CAPITOLO VI.

*In qual modo li Garofani debbano essere custoditi nella camera d'Inverno.*

103. **E'** Necessario avere cura, che la camera, dove nell'Inverno si devono porre li Garofani, sia fatta in tal forma, che vi possa entrare facilmente l'aria quando si voglia, ed impedire, che non entri nel tempo del gran gelo.

Il luogo sopra il tutto deve essere secco, imperocchè se la terra è umida nel vaso, il Garofano non mancherà di ammuffire, e di corrompersi.

Non bisogna mettere il fuoco presso alli Garofani, perchè quello li fa seccare, e se non li fa seccare del tutto, gl'insievolisce sì fortemente, che perdono il loro colore, e li fa divenire gialli; cagiona il segno sopra le foglie, che si addimanda il fuoco, che una malattia incurabile, e molti altri accidenti sinistiri.

Se li Garofani sono stati un poco induriti nell'Autunno per qualche poco di gelo,

lo, potranno resistere con maggior facilità  
alli freddi più rigorosi, e se restano lan-  
guenti, durando lo scioglimento del gelo,  
riprenderanno però il loro primo vigore,  
perchè non bisogna attendere, che il Ga-  
rofano abbia l'istessa disposizione, l'istesso  
verde, e l'istessa sanità, per così dire,  
come aveva avanti che fosse stato messo nel-  
la camera d'Inverno. Se si vede che il suo  
verde impallidisca, e che le sue foglie bian-  
cheggiano, e diventano molli, tutti que-  
sti segni d'indisposizione non presagisco-  
no la morte, giacchè una piacevole piov-  
gia di Primavera li ristabilisce perfettamente,  
e perciò non devesi temere per li detti ac-  
cidenti.

Non bisogna adacquare li Garofani se non  
per necessità, mentre sono nella camera d'  
Inverno, e differire più che si può l'adac-  
quarli.

Primo. Perchè la grande umidità, che si  
ritroverà nel vaso, li potrà far marcire.

Secondo. Perchè si farà alzare la canna al  
Garofano prima del suo tempo.

Terzo. Perchè il freddo, ed il gelo fareb-  
be maggior presa sopra il medesimo.

Però non bisogna privarlo affatto di ac-  
qua, se ne ha di bisogno, acciocchè non sec-  
chi, e non s'inlanguidisca, ma però dandogli  
l'acqua bisogna farlo con prudenza, e mo-  
derazione nella forma seguente.

Bisogna mettere li vasi uno dopo l'altro  
ne' catini, o secchiette, e versarvi l'acqua,  
che sia stata esposta al Sole; e lasciar ti-  
rare l'acqua al vaso, ed acciocchè l'acqua  
non pregiudichi nè alle foglie, nè alla pian-  
ta, bisogna avere cura, che l'acqua non  
venga sopra del vaso, acciocchè non am-  
muffisca la pianta.

Basta



Basta che la radice sia refrigerata per fortificare la pianta, il che subito si conoscerà dalle foglie rinfrancate; avvertendo di fare ciò in tempo, che non geli, altrimenti bisognerà aspettare fino all'ultimo.

Avanti di esporre all'aria aperta il Garofano, bisogna levargli tutte le foglie secche, poichè quelle subito tirano tutta la umidità, e fanno marcire la pianta, cosa che si deve molto temere durando l'Inverno.

## CAPITOLO VII.

*Quando si debbano levare li Garofani dalla camera d'Inverno.*

104. **C**IO non deve essere nè troppo presto, nè troppo tardi: l'uno, e l'altro è pernicio; imperocchè quello, che vorrà farlo nel mese di Febbraro, correrà rischio di perdere i Garofani per il rigore del freddo, e per il gelo, che qualche volta allora sopravviene, come ancora per la neve, granduola, e per le piogge fredde, e quello, che vorrà aspettare fino al mese di Aprile, farà male ancora, perchè il Garofano languirà nella sua prigione, e produrrà la canna senza profitto.

Il vero tempo adunque sarà verso la metà di Quaresima, quandocchè non geli, non nevichi, nè brini punto. Ma quando l'Inverno sia dolce, e che l'aria non sia tanto cruda, e piccante, si può fare prima; parlando qui solamente di quello, che si deve fare ordinariamente; dovendosi avere cura di preservare allora il Garofano da' raggi del Sole.

Primo. Perchè li Garofani essendo stati  
per

per lungo tempo rinchiusi, sono teneri, e perciò diverrebbero sì fiacchi, e deboli, che appena potrebbero ristabilirsi.

Secondo. Perchè li Garofani non devono essere trattati più crudelmente che le altre piante, che sono state rinchiusi nel tempo d'Inverno, e che non vogliono giammai avere il Sole, allorchè si levano dalla camera d'Inverno, e si mettono all'aria.

Terzo. Perchè l'ombra giova molto a tutte le piante.

Quarto. Perchè il Sole di Marzo è qualche volta sì caldo, e piccante, che disecca la terra, e fa marcire la pianta.

Bisogna adunque o in una maniera, o nell'altra mettere li Garofani al coperto; difendendoli dalle pioggie fredde, e dalla grandine, e dalli venti estremamente piccanti del Mese di Marzo, ed essendo stati esposti all'ombra per otto, o dieci giorni, devono allora, non essendo stati piantati in Autunno in terra, nella quale devono stare tutto l'anno, essere ripiantati, come abbiamo detto di sopra, ed essendo ripiantati devono stare ancora all'ombra per ottogiorni, mentre quelli, che sono stati piantati nell'Autunno restano, esposti al Sole.

## CAPITOLO VIII.

*Qual luogo, quale aspetto, e quale situazione si deve dare alli Garofani.*

105. **C**lò resta appoggiato sopra la spienza, mentre il Garofano non vuole ne troppo, nè poco Sole, ma mediocre.

Il troppo Sole lo disecca, e lo rende magro di maniera tale, che non può crescere se non.

se non coll'adacquarlo frequentemente : al contrario il poco Sole lo fa diventar giallo , gli ritarda il suo fiore , che resta in questa forma picciolissimo .

Per ciò , che tocca al luogo . Primo . La grand'aria è buona al Garofano , e si vede una grande differenza tra quelli , che sono allevati ne' Giardini di Villa , e quelli , che sono coltivati in Città , poichè li primi sono più grossi , e più larghi , ma non sono perciò sempre più belli .

Secondo . Diventano più grossi , più larghi , e più belli ne' paesi bassi , che ne' paesi alti , e ne' paesi caldi , come insegna la sperienza .

Il miglior Sole per il Garofano è quello della mattina sino alle undici ore , cioè sotto il mezzodì , o quello di tre ore dopo mezzo giorno , perchè allora il calore del Sole non è sì ardente , ma quello della mattina è sempre migliore .

Primo . Perchè il Garofano essendo stato adacquato alla sera , non resta lungo tempo nella sua umidità .

Secondo . Perchè il Sole della mattina visibilmente giova a tutte le piante , e principalmente al Garofano .

Terzo . Perchè il Sole della sera conserva ancora qualche avanzo del gran caldo del mezzo giorno , avendo riscaldato l'aria , e la terra .

Quarto . Perchè il Garofano nella notte è stato rinfrescato per la rugiada , e per l'adacquamento , e così è buonissimo , che sia riscaldato da' primi raggi del Sole , che sono più dolci , e più benigni .

Non bisogna mai mettere il vaso de' Garofani presso a' muri per molte ragioni .

Prima . Perchè il Garofano non avendo aria tutto all'intorno , non potrà mai pro-

dur-

durre  
solan  
durrà  
canza  
Se  
le, c  
rofan  
secca  
Te  
mala  
gno  
Qu  
infes  
doli  
tarfi  
no r  
per  
distr  
Bi  
in lu  
men  
anco  
accie  
dano  
per

106.

part  
pos  
non  
que  
tre  
petr  
umi



durre, nè maturare le sue propaggini, ma solamente da una parte, o pure se le pro-  
durrà, saranno deboli, e soffocate per man-  
canza di aria.

Secondo. Perchè la riverberazione del So-  
le, che viene dal muro, e dà sopra il Ga-  
rofano, lo danneggia visibilmente, e lo fa  
seccare per il calore violento.

Terzo. Questa situazione cagiona diverse  
malattie al Garofano, principalmente il se-  
gno sopra le foglie.

Quarto. Con maggior facilità gl' insetti  
infesseranno il Garofano in tal sito, serven-  
dosi della muraglia, come di scala per por-  
tarsi sopra la pianta, stando pure di gior-  
no nascosti ne' buchi della detta muraglia  
per saltar fuori alla notte per ruinarla, e  
distruggerla.

Bisogna dunque che il Garofano sia posto  
in luogo spazioso più che sia possibile, o al-  
meno che abbia aria sufficientemente, come  
ancora il Sole della mattina, e della sera,  
acciocchè possa riceverlo da tutte le parti,  
dandogli quello, che gli possa bisognare  
per il suo mantenimento.

## CAPITOLO IX.

*Come bisogna adacquare li Garofani.*

106. **IL** vaso dee essere eguale nella sua  
situazione, non pendendo più da una  
parte, che dall' altra, acciocchè l' acqua  
possa stendersi egualmente sopra il vaso,  
non scolando di sopra del medesimo, e di  
questo bisogna averne cura particolare per  
tre ragioni. Prima, perchè la pianta  
potrebbe essere priva della sua necessaria  
umidità. Seconda, perchè bisognerebbe  
ada-

adacquare due volte , se si vuole confer-  
vare la pianta . Terza , perchè la grassa ,  
o il letame , che è sopra del vaso , calca  
con l' acqua , e così non resta profittevole  
alla pianta .

Se la terra del vaso è seccata , e per la  
siccità si sia distaccata dal vaso , lasciando il  
voto fra il vaso , e la terra , bisogna riem-  
pire questo voto con la detta terra , aggiu-  
standolo come prima , cioè con la medesima  
terra , che è nel vaso , poichè se non si  
otturasse questo voto , l' acqua scolarebbe  
senza apportare utile alla pianta .

Bisogna che l' acqua sia stata un giorno  
esposta al Sole , acciòchè sia riscaldata , co-  
me bisogna , con l' ardore de' suoi raggi .

L' acqua de' fonti , se si può avere , è  
assai buona , perchè è leggiera , ed ha sen-  
tito per lungo tempo i raggi del Sole .

L' acqua de' pozzi subito cavata è troppo  
fredda , e cagiona al Garofano il segno bian-  
co sopra la foglia , o la putrefazione .

L' acqua sangosa , o l' acqua puzzolente  
sono assai dannose al Garofano .

L' acque minerali pure sono precipitose ,  
e non sono buone , che per certe malattie .

L' acqua riscaldata al fuoco è parimente  
perniciossissima al Garofano tanto nell' Inver-  
no , quanto nella Estate , ritenendo questa  
sempre qualche mala qualità del fuoco no-  
civa al Garofano .

La migliore acqua per il Garofano si è  
la piovana , o quella di fosso chiara , al-  
lorchè è restata per un giorno al Sole .

Bisogna adacquare il Garofano con pru-  
denza , e secondo il suo bisogno : allorchè  
si vede la terra secca , si dee adacquare tut-  
ti li giorni senza mancare , per tenerlo sem-  
per in umidità eguale .

Bi-

Bis-  
tempe  
cader  
più g  
deran  
cherà

Ne  
darfi  
possib  
turba  
acqua  
così  
granc

Qu  
di se  
ed in  
za p  
però  
che a  
teme

Es  
deran  
prov  
è l'  
cione  
dello

Pr  
sai c  
re il  
Se  
cont

T  
un c  
no,  
posic  
Gar  
tura  
Q  
vacc

Bisogna ancora edacquare il Garofano nel tempo convenevole, cioè alla sera verso il cadere del Sole, poichè se si adacquerà ne' più grandi ardori del Sole, le sue foglie prenderanno delle macchie, e la sua canna seccerà del tutto.

Nell' adacquare il Garofano bisogna guardarsi dal bagnare le sue foglie più che sia possibile, ma nè anche per questo bisogna turbarsi, quando ancora si toccassero con l'acqua le sue foglie, poichè il male non è così visibile, nè così nocivo, nè tanto grande.

Quindi alcuni si servono de' catini, o grandi secchj, per immergere in quelli il vaso, ed in tal modo adacquare il Garofano senza punto bagnarli le foglie, avvertendo però di non dargli acqua soverchia, nè anche adacquarlo, quando di già fosse bastantemente inumidito dall' acqua piovana.

Essendosi queste cose in tal forma considerate, non si potrà, che difficilmente approvare la mistura dell' acqua, tale quale è l' acqua mischiata con lo sterco di Piccione, o del legno, che serve tingere, o dello sterco di cavallo, o di quello di vacca.

Primo. Perchè lo sterco di piccione è assai caldo per il Garofano, facendogli venire il segno sopra le foglie, o il cancro.

Secondo. Il legno per tingere non può contribuire all' avanzamento del Garofano.

Terzo. Lo sterco di cavallo dà all' acqua un calore eccessivo, che non può esser buono, che per certe piante, le quali non possono crescere se non difficilmente, ed il Garofano non ricerca se non un calore naturale.

Quarto. L' acqua con entro lo sterco di vacca non è favorevole al Garofano, se non se



Se gli dà rare volte, e con prudenza, e questo si farà due, o tre volte prudentemente, perchè bisogna prendere lo sterco di vacca fresco quanto sia possibile, e sopra il tutto non adacquare il Garofano, se non nella gran siccità della Estate, per le ragioni seguenti.

In primo luogo, perchè lo sterco di vacca è troppo freddo per il Garofano.

In secondo luogo questo conserverebbe troppo lungo tempo l'umidità al Garofano.

In terzo luogo, questo farebbe una specie di ammuffamento verde sopra il vaso, il quale col tempo potrebbe cagionare putrefazione al garofano.

In quarto luogo, questo darebbe troppo grassia al garofano.

In quinto luogo, quest'acqua non è buona che per dare qualche rinfrescamento al Garofano.

Quello che vorrà adunque servirsi dell'acqua mescolata con lo sterco di vacca per adacquare il Garofano ne' gran caldi della Estate, farà molto bene, purchè non sia fatto non due, o tre volte in una Estate.

## CAPITOLO X.

*Come bisogna coltivare li Garofani per far loro a misura produrre l'asta del fiore.*

107. **L**A bacchettina per sostenere il Garofano deve essere di altezza di quattro, o cinque piedi, restādo siccata circa un ditto al traverso lontana dalla pianta, acciocchè non restino ferite le radici del medesimo, ed a misura che cresce la canna, bisogna attaccarla alla bacchettina destinata a sostenere la canna maestra.

Quan-

Quando la pianta comincia ad alzare le canne, bisogna levare quelle, che si stimeranno necessarie ad essere levate, e fare un secondo nodo vicino alla pianta per due ragioni. Prima, acciocchè la pianta possa produrre nuovi germi; Secondo, perchè questo fa un gran bene alla canna maestra, poichè diventa più grossa, avendo così maggiore alimento, facendo ancora più grosso il fiore, levandole qualche canna, che la renderebbe debole, di maniera che il suo fiore non verrebbe nè sì grosso, nè sì largo.

Allorchè il Garofano comincia a produrre il suo bottone, bisogna leggermente con un pezzetto di pietra rimuovere la terra del vaso tutt' all' intorno alla misura di due dita sotto, avvertendo di non profundarsi tanto, acciocchè non si tocchino le radici, e ciò si fa per ajutare visibilmente a fortificare la pianta, rendendo il suo fiore più grosso, e più largo.

Primo. Perchè si dà maggior forza alle radici, restando come rinserrate per la durezza della terra.

Secondo. Rende la terra più leggiera.

Terzo. Si dà maggior alimento alla terra.

Quarto. Acciocchè la pianta produca più tosto il suo bottone, facendogli prendere al fine una bella forma.

E siccome in muoversi la terra tutt' all' intorno del vaso, come si è detto, il letame vecchio, e secco di cavallo, che era sopra il vaso, si è mischiato con la terra, bisogna rimettere dell' istesso letame sopra del vaso, ed adacquarlo, acciocchè non sia levato dal vento, restando in tal forma unito con la terra nel detto vaso, e se la terra per l' adacquamento, e per la pioggia

si è diminuta nel vaso, bisogna riempire il vaso dell' istessa terra, come si è riempito quando vi si piantò il Garofano.

## CAPITOLO XI.

*Quando, ed in qual modo si debbano levare al Garofano li bottoncini superflui.*

108. **I**N vano si cerca se si ha della pena per ben coltivare il Garofano, e fargli fare un bel fiore, quando se gliene lasciano molti bottoni, e invano si spera di averne soddisfazione, quando se gliene lasciano pochi, poichè da una parte levandone molti, li bottoni, che resteranno, creperanno, e lasciandone troppo, li fiori resteranno piccioli, e però sì in questa, come in ogni altra cosa, bisogna aver l' occhio alla mediocrità.

Primo. Non bisogna lasciare molti bottoni, poichè inacchiscono l' asta maestra di tal sorte, che il suo fiore non può essere grosso, nè bello come dovrebbe. Quelli, che lasciano alle canne tanto al basso, come nell' alto tutti li bottoni, possono facilmente vedere l' alterazione delli loro fiori; quelli che lasciano poi due bottoni sopra il medesimo fusto, s' ingannano ancora, poichè questi due bottoni si levano il nutrimento vicendevolmente per la loro vicinanza: come ancora quelli, che lasciano due code sopra il medesimo nodo, per le ragioni dette di sopra, dovendosi perciò sempre amare più di avere un bel Garofano, che di averne molti ordinarj.

Secondo. Non bisogna punto levarne troppo, imperocchè ciò farebbe un alterare il fiore maestro, così levandone molti, si leva  
con



con ciò troppo del suo succhio , con che è un obbligarlo a crepare , come ancora lasciandovi molti bottoni . Quelli però , che lasciano nella canna maestra uno , o due bottoni , si mettono a pericolo di perdere il frutto , del loro travaglio , e di vedere svanire le loro speranze ; poichè oltre gli accidenti , per li quali il fiore può restare distrutto , è molto difficile d' impedire , che il bottone maestro non crepi intieramente per il troppo gran nutrimento , non essendo ragionevole privarsi de' belli fiori , quando questi non pregiudichino al bottone maestro .

Vi sono per tanto alcuni Garofani , a' quali sarà bene non lasciare che due bottoni , ma tali Garofani non sono che pochi , e perciò non fanno esempio accertato .

Il meglio è levare tutti li bottoni , che sono nel primo , e secondo nodo della canna più prossima al piede , abbenchè restino ivi quattro nodi , che producono tutti li bottoni , che sono troppo vicini al bottone maestro , e non lasciare , che un bottone solo per ciascun ramo ; ed è ben fatto levare li bottoni , che sono troppo vicini al bottone maestro , perchè quelli lo privano del sugo .

Bisogna adunque lasciare sopra ciascuna canna solamente quattro bottoni , e allora lasciarne un maggior numero , quando il Garofano non fosse molto soggetto a crepare , o che non diventasse troppo picciolo , come meglio può insegnare la sperienza .

## CAPITOLO XII.

*Come bisogna difendere li Garofani dagli animali insetti, che li danneggiano.*

109. **T**Re sorti d' insetti cercano distruggere il Garofano, cioè il Pidocchio verde, o sia Puntaruolo, la Ruca verde, e le Forbicette.

Il Pidocchio verde solo non può fare alcun male al Garofano; poichè è sì picciolo, sì facile a prendersi, che non può levar molto di nutrimento alla pianta, ma questo picciolo animale si moltiplica facilmente ed attaccatosi alla pianta, le leva il suo sugo. E non solamente se ne trova una gran quantità sopra della pianta, ma li appiattano ancora sotto le foglie di giorno, per gettarsi di notte sopra la pianta e distruggerla: cosa, che leva alla medesima il suo sugo, ed impedisce che non cresca con profitto.

Per distruggere li detti insetti, o siano Pidocchi verdi, si fa facilmente, schiacciandoli con le dita, non avendo niente di violento, essendo questo l' unico mezzo per estirparli, poichè nè il Sole, nè le pioggie, nè l' acqua li possono far morire; e per fare ciò in una volta sola, basta levarli dal Sole, che si trovano tutti insieme sotto le foglie del Garofano, ed in un pizzico solo, o due se ne possono distruggere mille. Si trova, che più di sovente attaccano li Garofani di color violato, e li più delicati.

La Ruca verde fa maggior danno, ed attacca il Garofano più rozzamente, poichè non solamente succhia il sugo, ma ancora rode, e taglia le canne. Questa ha per costume

stume  
ne d  
po d  
lo d  
te,  
carla  
sta f  
deve  
non  
Le  
e dic  
cano  
suo  
into  
aper  
e no  
fogli  
Pe  
fann  
cava  
vole  
erbe  
scon  
tesse  
vaso  
dove

Con

110.

per  
non  
Fior  
tone

flume nel giorno di cacciarsi sotto il cordo-  
ne del vaso , lasciando ordinariamente do-  
po di se una specie di schiuma bianca pres-  
so de' nodi del Garofano , segno eviden-  
te, che vi ha la detta Ruca verde per cer-  
carla. Qualche volta ancora questa nasco-  
sta si ritrova nella detta schiuma , che si  
deve sempre diligentemente levare, acciocchè  
non se ne ammucchi qualche altra .

Le Forbicete sono gl' inimici mortali ,  
e dichiaratti del Garofano, perchè lo attac-  
cano da tutte le parti nella sua canna, nel  
suo fiore , nella canna rodendole tutt' all'  
intorno la scorza , nel bottone facendogli  
apertura avanti che il fiore ne sia sortito ,  
e nel fiore , tagliando la radice delle sue  
foglie, e sfigurandolo intieramente.

Per prevenire i mali , che questi insetti  
fanno al Garofano , bisogna tener netti li  
cavalletti, sopra li quali sono posate le ta-  
vole, che sostengono il vaso , nè lasciarvi  
erbe cattive, nelle quali si potrebbero na-  
scondere, e se per mala sorte non si po-  
tessero distruggere tutti, bisogna levare il  
vaso da quel sito , per iscoprire il luogo ,  
dove si nascondono, e per farli morire .

### CAPITOLO XIII.

*Come si deve ajutare il Garofano per farlo  
fiorire .*

**Q**Uando si vede , che il bottone del  
Garofano è ugualmente grosso , e  
lungo , si dee aspettare un bel fiore , e  
per ciò non bisogna prendersi cura di toccarlo ,  
non avendo allora bisogno della mano del  
Fiorista : ma al contrario vedendosi il bot-  
tone grosso , e corto , allora infalibilmen-  
te



te creperà, come pure se fosse in ogni parte disuguale tanto nella grossezza, come nella larghezza.

Per oviare a tutti gli accidenti, che possono succedere, bisogna provvedersi di grossi fili, o di cordella verde, o di qualche altra cosa, e legare il bottone nel mezzo, o un poco più appresso della sua apertura, senza stringere troppo, perchè così facendo s' impedirebbe che il fiore non potrebbe fiorire, o crepperebbe più facilmente. Dopo che così si è provveduto, bisogna con una spilla apprirlo tutto all' intorno, ugualmente fino al detto filo, o cordella, per lasciar fortire il fiore, e per fare che sorta bello, ed intiero.

Vi sono de' curiosi, che pongono il Garofano all' ombra nel tempo, che il fiore comincia a sortire dal bottone, non curando punto, che questo sia aperto, credendo che il fiore sarà facilmente più bello: ed abbenchè ciò non sia cattivo, che spesso abbia prodotti buonissimi effetti, fa però languire i germogli, stando tanto tempo all' ombra: e restando nel suo luogo, dove sono stati messi, fioriscono al suo tempo, il loro tronco diventa più bello, e più netto, e i germogli non patiscono; però ogn' uno faccia come gli piace, e come stima meglio.

Quando il Garofano è intieramente aperto, e fiorito, e si vede, che le sue foglie non sieno ben disposte, senza ordine, e non ben colorite, allora il Fiorista può soccorrerle, disponendole con le sue mani ben nette, e pulite, ed aggiustandole, acciocchè ognuna stia al suo luogo, e nel suo ordine, dando maggior larghezza al fiore, piegando le estremità della scorza del bottone, per dare facilità al fiore di stendersi,

derfi  
si ric  
tro q  
rosan  
natu  
com  
gli e  
tarla  
Vi  
glie  
verf  
con  
simi  
glie  
do,  
qual  
za,  
doli

In q

III.

For  
ha i  
L  
chia  
mon  
Il  
gli  
ad i  
Il  
co c  
è su

derli, ed appoggiarli alla detta scorza. Così riuscendo per l' ordinario benissimo contro quello, che alcuni dicono, che li Garofani si dovrebbero lasciare nel loro stato naturale, senza usar loro diligenza alcuna, come se fosse cosa mal fatta il correggere gli errori della natura, e concorrere ad ajutarla colla mano.

Vi sono de' Garofani, che avendo le foglie grandemente tenere, e delicate, le rinverfano, è perciò vengono a crepare, e con ciò si perderebbe la bellezza de' rarissimi Garofani, se non si sostenessero le foglie de' loro fiori con un cartoncello tondo, ed un poco più picciolo del fiore, il quale non comparendo gli darà una bellezza, ed una larghezza maravigliosa, potendosi ciò fare a' Garofani, che sogliono crepare.

#### CAPITOLO XIV.

*In quale luogo debba essere posto il Garofano quando è fiorito, e come bisogna difenderlo dalle Forbicette, e dalle Formiche.*

**III.** **L**A pioggia, il Sole, ed il grande inaffiamento, le Forbicette, e le Formiche danneggiano il Garofano, quando ha il fiore fiorito, e lo fanno appassire.

La pioggia, che casca sopra il fiore, lo macchia, lo corrompe, e lo fa appassire in un momento.

Il Sole non gli fa minor male, poichè gli disecca talmente la terra, che egli viene ad illanguidire.

Il grande inaffiamento lo fa passare in poco di tempo, sopra il tutto allora quando è sul fine.

La Formica rode il fiore, e fa de' buchi nelle sue foglie.

Le Forbicette sono più crudeli nemici, divorano il fiore, o almeno tagliano le foglie fino alla radice, talmente che cascano, e non resta che il nudo fusto.

Per preservare il fiore da tutti questi accidenti, bisogna fare che il Sole, o li suoi più grandi ardori non giungano a fargli danno, e quando li Garofani staranno un' ora solamente esposti al Sole o della mattina, o della sera, si manteranno lungamente in buon essere.

Oltre di ciò bisogna tener lontani da' muri li Garofani, tre, o quattro palmi per impedire, che le Forbicette, e le Formiche non possano montarvi; potendo questi piccioli animalletti anche montarvi per mezzo de' piedi de' cavalletti, e perciò questi devono essere piantati in certe scudelline di legno, che sempre a questo effetto si devono tenere piene d'acqua.

Si può ancora prendere del vischio mischiato, e cotto con oglio di lucerna, e stenderlo sopra di una carta pecora, o sopra una picciola tavoletta della larghezza di uno, o due dita, e fasciarne i piedi de' cavalletti, rinovandosi di tempo in tempo il detto vischio, a cui resteranno attaccati detti animalletti.

Ma se per accidente questi piccioli animalletti fossero già montati sopra li cavalletti, o che ivi fossero volati, come si dice, che le Forbicette possano volare, avendo certamente le ale; bisogna mettere una bacchettina alta sopra il Garofano con attaccati in cima piccioli cornetti di carta, o delle corna di Montone, o di Vacca, dove vi sia un poco di stoppa, o di lana, e fa-



e facendo alla mattina la ronda, se ne prenderà in gran numero.

Il miglior mezzo per prendere le Formiche è fare, come si pratica con le spalliere, e vasi di Cedri, cioè con mettere quà, e là piccioli bocciotti di vetro, o scudelle di terra con entro acqua melata, dove facilmente si attuffano, e restano annegate; sei, o sette di questi vasi possono apportare un grande utile a' Garofani.

L' inaffiamento si dee fare con moderazione. Allorchè il Garofano è fiorito, non bisogna adacquarlo se non tanto che basta, per mantenere, e conservare i germogli, o le propaggini, poichè il Garofano fiorito non ha di bisogno di acqua, essendo solamente necessaria per i detti germogli, affinchè crescano.

Ma dopo che li primi fiori sono passati, bisogna dare al Garofano maggior acqua, e rimetterlo al Sole nel suo primo luogo; affinchè la grana possa maturare, per farne la semenza.

## CAPITOLO XV.

*Della semenza del Garofano, e del tempo, in cui bisogna seminarla.*

**A** Benchè pajà, che tutto ciò, che voglio dire, a tutti sia noto, tutta volta come vi sono da osservarsi in questo molte cose, ho stimato bene ancora sopra di questo fare un capitolo a parte.

Bisogna prendersi cura, portandosi il Garofano dall' ombra al Sole, di non esporre il vaso a' grandi ardori del medesimo Sole, abbenchè pajà proprio, per maturare

la semenza del Garofano. Primo, perchè la boccia della semenza seccherebbe; Secondo, perchè la pianta prenderebbe nelle foglie il segno bianco, o il cancro, fornendo dall' aria fresca, ed essendo esposta a' grandi calori dell Sole. Bisogna adunque usare moderazione, e contentarsi di mettere la pianta nell' istesso luogo, dove era, quando cresceva ( se ciò non fosse per propagarla nel tempo, che sta all' ombra, che farebbe ben fatto ) lasciandovela per cinque, o sei giorni al più.

Avendo così esposto il vaso del Garofano in quel luogo fino a' otto, o dieci di Settembre, bisogna esporlo al Sole del mezzo giorno, ed adacquarlo frequentemente per obbligarlo a far la semenza più facilmente, poichè la grand' aria, il Sole, e l' acqua devono aiutarlo a produrre la sua semenza, e maturarla. Li Garofani, che al contrario si tengono al coperto, e rinferati, mai faranno, nè produrranno la semenza.

Per trattenere, e conservare la grana formata nella boccia, o calice del fiore, bisogna questa difendere quanto sia possibile, dalle pioggie frequenti, altrimenti ella marcirà, poichè essendo quella boccia come una picciola tazzetta ritiene l' acqua, che penetrando fino alla semenza la fa marcire.

Per avere la semenza, bisogna fare la scelta fra li Garofani di quelli, che sono più fecondi, e che portano la semenza più volentieri, per averne maggior cura nel tempo, in cui ella si forma, e per farla maturare, imperocchè non tutti li Garofani producono la semenza, o almeno alcuni la portano più facilmente, e più abbondantemente degli altri.

La semenza è perfettamente matura alla  
fine

fine di Settembre , o nel principio di Ottobre ,  
e qualche volta più tardi , secondo le stagioni .

Dopo che si è raccolta , ed ammassata la  
semenza , bisogna conservare ciascuna specie  
in carte separate con scrivervi sopra il no-  
me di ciascuna , dopo di averla lasciata sec-  
care bastantemente di tal modo , che non  
possa ammuffirsi per l'umidità , e che non  
si guasti punto Bisogna pure seminarla nell'  
istessa forma , cioè ciascuna a parte , per sa-  
pere quello , che ciascuna specie produce , o  
come ella può degenerare .

Alcuni seminano queste , semenze nell'  
Autunno , altri nella Primavera ; onde si  
dubita , che li primi in ciò errino , se non  
è che questi sperano vedere il fiore nel pri-  
mo anno , ma non avendo avuta la grana  
debito riposo , pare perciò non avere ba-  
stante forza , per produrre un bello stelo ,  
il quale languirà durando tutto l' Inverno ,  
o che non produrrà un fiore degno di esse-  
re considerato di stima .

La semenza adunque ha bisogno di riposo  
come si vede ne' più belli Anemoni , che  
essendo governati un anno avanti piantarli ,  
producono fiori molto belli , più grossi , e  
più larghi , che se fossero stati piantati di  
anno in anno .

Quelli , che seminano la detta semenza de  
Garofani nella Primavera , lo fanno in Mar-  
zo , o in Aprile ; ma è meglio seminarla  
nella fine di Aprile nel Plenilunio .

Questa bisogna seminarla nella medesima  
terra dove si piantano li Garofani , e quan-  
do si è seminata , bisogna adacquarla abbon-  
dantemente , ed esporla al Sole per farla  
nascere .

Si trapiantano le piante de' Garofani ordi-  
nariamente in Luglio , o al principio di A-



gosto dopo la prima pioggia, che viene a cadere, guardandosi di non fare ciò in tempo secco, mentre l' adacquamento non può dare alla pianta quello, che le bisogna, come fa la pioggia, mettendosi all' ombra per sette, o otto giorni, dandole vigore la umidità, che è nella terra, potendosi facilmente conservarle, adacquandole nel tempo, che fa di bisogno, fino e tanto che le piante abbiano presa radice bastantemente; attendendosi il tempo, che devono fiorire, per vedere se corrispondono sì, o nò alla diligenza usata nella loro cultura.

## CAPITOLO XVI.

### *Delle malattie de' Garofani.*

113. **N**on è necessario discorrere in questo Capitolo diffusamente delle malattie de' Garofani, essendosene parlato in questo Trattato in diversi luoghi, dove è stato a proposito.

Le malattie più ordinarie de' Garofani sono il segno bianco nelle foglie, il marciume, il giallo, ed il colore, o sia ruggine.

Il bianco è una specie di macchia bianca, che viene sopra le foglie de' Garofani, e che passa come una peste fino al cuore di quelli, fino a tanto che la pianta muore. Qualunque diligenza, che si possa usare tagliando le foglie, il veleno è sempre mortale, abbenchè non si mostri, che sopra la estremità delle foglie; cagiona nientedimeno la distruzione della pianta, che se nel principio è entrato nel cuore della pianta, ciò fa conoscere a' curiosi, che il male è di dentro della pianta, e della sua radice, che subito si comunica alla medesima pianta.

La

La cagione di questo male viene dalla troppa siccità, da una cattiva esposizione del Garofano, dall' innaffiamento, dalle grosse pioggie, e da altri accidenti, de' quali se n' è parlato, e sarebbe un perdere inutilmente il tempo a pretendere di guarire da questa malattia il Garofano, perchè è incurabile.

Vi sono pure tanti Fioristi, che cercano di guarire questa malattia, adacquando li Garofani con acqua mischiata con sferco di Piccione, credendo, che questo male sia cagionato per il troppo freddo: altri sfiemprano nell' acqua il sferco di vacca, credendo che questo male sia cagionato per il troppo calore; ma tutto questo è operare invano, poichè li detti rimedj fino al giorno d' oggi non sono stati molto giovevoli.

Il più gran segreto per difendere li Garofani dagli accidenti, che possono cagionare queste malattie, delle quali se n' è parlato in diversi luoghi, sopra il tutto si è il guardarli dalle notti fredde, e da' temporali, ed in fatti questa malattia attacca li Garofani più sovente nella Primavera, e Autunno; rare volte nella Estate, massimamente sul fine, e quando restano privi de' innaffiamenti necessarj.

Il secondo rimedio è di dare a' Garofani una grand' aria; poichè si esperimenta che i Garofani, che si tengono all' aria aperta, non sono così soggetti a questo bianco.

Il terzo rimedio è di contentarsi di adacquarli abbondantemente, e frequentemente, e lasciarli guarire da loro stessi; mentre non bisogna fare gran fondamento sopra questi rimedj, non perdendo però affatto la speranza, come fanno quelli, che subito gli sterpano,

no, e li gettan via; ma bisogna avere pazienza, e vedere, se la macchia bianca comincia a prendere colore rosso, nel qual tempo si può sperare la guarigione de' Garofani, e credere, che questo segno bianco non fosse di tanto mala qualità.

Il quarto rimedio è di osservare quali sieno li Garofani più soggetti al segno bianco, per averne particolar cura, e difenderli da questo bianco. Gl' incarnati sono più soggetti, che gli altri, e per questa cagione bisogna dar loro una terra più leggiera, che a' violetti, ed a' rossi.

Il marciume è una specie di cancro, che rode il Garofano a poco a poco, procedendo ordinariamente per la troppa umidità della terra, o per istare troppo all' ombra, o per altre cagioni già dette di sopra.

Quando questo cancro non è ancora arrivato al cuore del Garofano, ma che sia solamente al piede della pianta, si può parimente guarire, tagliando con un coltellino fino al vivo tutto il marcio, coprendo subito la piaga, che si è fatta, con cera molle, acciocchè la umidità non penetri in nessun conto. Con questo mezzo ancora si possono salvare i germogli, che stanno al piede della pianta, spiccandoli a buon' ora, ma non si deve in quell' anno sperare un bel fiore. Se il marciume infetta qualcuno de' germi, bisogna levarlo come membro inutile, acciocchè non comunichi il suo male agli altri, o a tutta la pianta.

Il giallo, che attacca il Garofano, procede dalla umidità di una qualche acqua villana, e che si è fermata lungo tempo nel vaso, e che per la sua umidità eccessiva, e maligna ha guastata la radice della pian-



ta in forma tale, che ella languisce, e diventa gialla.

Il rimedio, che si può dare ad una pianta mezza morta, è di esporre il Garofano due ore al Sole della mattina senza adacquarlo, nè lasciarvi piovere sopra, per fino a tanto che la grande umidità, che è nel vaso, sia dissipata, e che la radice, che stava come in una cloaca di fango, sia dissecata, e per questo bisogna avere gran cura, che l'acqua non si fermi ne' vasi, poichè stando ivi fermata, si fa stagnante, e si corrompe, e diventa putrida.

Anzi sarà bene levare la pianta del vaso colla terra, e riporla in altro vaso con terra asciutta nel fondo.

Il colore, o sia ruggine, è una macchia, che viene sopra le foglie del Garofano, che penetra a poco a poco fino al cuore del medesimo, se non si tagliano diligentemente le foglie infette. Questa malattia, per l'ordinario, si manifesta nella Primavera, o nell'Autunno, cagionata per li venti, e pioggie fredde, e qualche volta per l'Inverno, umido. Li Garofani più soggetti a simile malattia, sono quelli di colore di rosa, di carne, gl'incarnati, ed i violati.

Per arrestare il progresso della detta malattia, bisogna fare due cose: o tagliar le foglie infette, o per non disfigurare la pianta, bisogna o tagliarle, o raschiarle con un coltello, per impedire che il male non passi più avanti.

CAPITOLO XVII.  
ED ULTIMO.

*Che qualità debbano avere li Garofani belli.*

114. **A** Cciocchè li Garofani possano essere stimati belli, bisogna che sieno grossi larghi, ornati di molte foglie, rotondi, ben macchiati, e senza confusione, a riserva de' piccioli, che non devono essere in alcun credito, se non fossero di un qualche colore, che non si sia ancor veduto, nè conosciuto.

Devono essere ornati di molte foglie, rendendo somma vaghezza al Garofano il vederlo colle medesime molto elevate nel mezzo, purchè sieno ben ordinate, e sortendo semenza di questa sorte, bisogna tenerla ben cara, poichè questa produce bellissimo fiore, e conseguentemente farà grande onore a chi si diletta di fiori, e di avere Giardini riguardevoli, e di pellegrina bellezza.

## TRATTATO PRATICO

*Per seminare , coltivare , e preparare Tabacco  
in polvere, in corda, ed in medicina,  
colla maniera di utilmente usarlo.*

115. **I**N grazia di chi si diletta di fare Tabacco, o per proprio trattenimento, o per uso, ho voluto aggiungere in questo luogo le seguenti Osservazioni, fondate su l'esperienza, maestra infallibile delle cose.

116. L'erba chiamata Regina, ed erba Nicoziana; perocchè Giovanni Nicoziano, o Nicolio, Ministro del Re di Francia Francesco Secondo in Portogallo, la portò in Francia, e ne fece dono a Caterina de' Medici Regina di Francia; si dice comunemente Tabacco, dall' Isola Tavago, copiosa di detta Erba, e ritrovata da Spagnuoli l' Anno 1512. Di questo semplice tanto usitato tra di noi Europei, sino al passare in usanza, se ne rierova di più specie; latifoglio, angustifoglio, e medio, ma il migliore è quello, che ha le foglie lunghe, e strette, detto da Veneziani Erba Spada, per la similitudine, che con la Spada tiene. Si semina in Luna vecchia di Ottobre, come ho notato sotto detto mese: e si può seminare anche al principio di Gennaio, in terra grassa, e leggiera, miscchiandosi prima la semenza con detta terra. Si seminerà in qualche vaso, ed appena si coprirà colla terra, dovendosi tenere detto vaso in luogo caldo, e spesse volte adacquarlo con una scopetta, esponendolo al Sole, in occasione di qualche buona giornata. Si fa anche nascere facilmente col-  
tene-





PIANTA DEL TABACCO.

tenere detto vaso in stalla, o ponendolo nel forno tepido, e bagnandolo frequentemente al modo suddetto. Siccome nasce con facilità, e prestezza, seminandosi la semenza così umida, e subito colta, ovvero tenendosi in infusione in latte per due o tre giorni prima di seminarla.

Dopo nato, ed arrivato ad avere tre, o quattro foglie, si rarificherà, trapiantando il più bello in altro vaso, o cassetta di terra, levandolo dalla terra con una spatoletta di legno gentilmente. Sul principio d'Aprile, e per tutto il detto mese, si ripianterà raro, in luogo ben coltivato, di buona terra, soleggiato, e riguardato dal vento, adacquandolo bene, fin che abbia bene allignato. Si dovrà tenere netto dall'erba, e zapparlo spesso, e levargli sempre la semenza, che anderà spuntando, a riserva di qualche pianta, che si vorrà tener per la semenza. Quando le foglie incominceranno ad apparire macchiate di giallo, si leveranno via in tempo asciutto, e dopo il mezzo giorno, ponendosi l'una al contrario dell'altra, cioè punta, e fusto, fino al numero di circa cento per mucchio, in luogo ben asciutto, ed arioso, e si anderanno spesso voltando, finchè diventino quasi totalmente gialle. Quindi s'infileranno dette foglie con filo, e si lasceranno così appese in luogo acido. E queste prime foglie fanno Tabacco ottimo.

117. Spogliate le piante del Tabacco di queste prime foglie, si taglierà la pianta un palmo sopra terra, e dopo che avrà germogliato, si leveranno detti germogli, alla riserva di due, o tre per pianta; giunta poi la foglia di detti germogli alla condizione delle prime foglie già dette, si anderanno cogliendo, e conservando come sopra. Onde,  
 succo-

siccome le primè foglie saranno colte per la metà di Agosto , così queste seconde resteranno colte per circa alla metà di Settembre.

Germoglieranno in oltre dette piante la terza volta , ma imperfettamente , e queste foglie si coglieranno col tagliare la pianta alla fine di Ottobre , e fatte in rottolo si lasceranno esposte a tutti li tempi sopra un qualche pergolato , e poi fatte asciugare , si metteranno in mucchio compresse , e si lasceranno così per qualche tempo , e poi se ne farà polvere , e Tabacco , che riesca inferiore assai al primo , ed al secondo. Tutte le suddette foglie , tanto infilate , quanto messe in macero , o compresse , sarà bene lasciarle circa un anno così , prima di macinarle , e farne Tabacco . E quando si vorrà fare in polvere la foglia infilata , prima si farà stare alla rugiada per due , o tre notti serene , avvertendo di non lasciarlo bagnare dall' acqua ; e questo si fa , tanto per fare loro lasciare l' odore di erba , quanto per inumidirle , e per poterle levare la costa di mezzo , senza romperle . Le dette coste serviranno per fare Tabacco leggiero , e facile a ricevere odore . Il Tabacco della prima raccolta riesce ottimo ; il secondo buono ; ed il terzo inferiore , e leggeretto come si è detto .

Convorrà pestare , o macinare dette foglie , fino a ridurle in polvere impalpabile ben sedacciata , che si bagna con acqua chiara , e finalmente se le dà la grana con sedaccio stretto , o largo , secondo si desidera detta grana sottile , o grossetta . Il Tabacco lavorato a questo modo , riesce ottimo , e senza odore di erba ; anzi con odore grato ,



to, e simile al Tabacco di Spagna schietto. Si purga parimente il Tabacco dall' odore dell'erba col lavarlo con il liscio.

Avvertasi, che dopo che saranno secche le foglie infilate, si potranno inumidire con la rugiada, come si è detto, e poi levar loro la costa di mezzo, e farle in corda, ed in rottolo, il qual involto in canevaccio, si porrà in vinacci naturalmente caldi dopo levato il vino, e lasciarvelo per un giorno in circa, e poi levarlo, e farlo asciugare all' ombra, poichè riesce buono, e di ottimo odore.

118. Volendosi fare Tabacco in corda per masticare, si piglieranno Tamarischi spolpati, e pesti, Prune scarnade di Provenza spolpate, Zenzero ben pesto, Pepe lungo, ed Euforbio, ed in questa composizione si mette il Tabacco fatto in corda, come sopra, e vi si lascia finchè la suddetta concia abbia penetrato tutto il Tabacco. Si conserva umido, e buono il Tabacco in corda coll' inumidirlo con mele depurato, e bene dispumato.

Detto Tabacco in corda senza concia, serve per pippare.

Qui voglio aggiungere il modo di fare Tabacco in polvere sottile all' uso di Spagna, quale riesce buonissimo quasi al pari di quello di Siviglia con pochissima spesa,

119. Si prendono adunque foglie di Levante, o di Tabacco nostrano, ma ben mature, e meglio stagionate, e s' intingono in vino nero generoso, poscia si levano dal vino, e così bagnate si lasciano ammucchiate per lo spazio di circa giorni quindici, rimovendole però di quand' in quando, acciocchè non ammuffiscano. Quindi si stendano sopra tavole, o coltre in luo-

go arioso, ove non giunga Sole, poscia si leveranno via destramente tutte le coste dalle foglie, e si riporranno a parte, per farne Tabacco più grossolano, e le foglie si pesteranno con pestello di legno in pila di pietra, poichè in tal modo il Tabacco resterà più olioso, e conseguentemente più morbido. Ovvero quando non si volesse praticare l'accennata diligenza, si pesteranno, o macineranno le predette foglis colle loro coste, e ridotte in polvere sottile, si faranno passare per il setaccio raro.

Quindi si piglieranno le scorze di tanti Aranci ben maturi quante saranno le libbre del Tabacco da manipolarli, e si mettono in infusione nell'acqua per due giornate; di modo che l'acqua non sia più di oncie due ogni libra di Tabacco; aggiungendo a detta acqua dopo i predetti due giorni un quarto d'oncia per libra, come sopra di ottimo Tabacco di Brasile in corda, e vi si lascerà per ore ventiquattro.

Poscia si leva l'accennato Tabacco dall'acqua, e si premerà bene colle dita, cavandone tutta la sostanza, ed incorporandola con l'acqua, colla quale si bagnerà il Tabacco in polvere, di modo che tutta l'acqua resti assorbita dal Tabacco. Quindi ammucchiato il Tabacco in polvere così bagnato con in mezzo quello in corda levato dall'acqua, si comprimerà bene insieme lasciandolo così ammucchiato per alquanti giorni in luogo arioso, e riparato dal Sole, affinchè possa attrarre bene la concia. Allora si anderà stendendo colle mani, e passato per setaccio raro, si lascerà asciugare all'ombra, finchè sia ben disposto per farlo passare per setaccio stretto, quanto si vorrà la grana grossierella, ovvero impalpabile all'uso di Spagna.

Finalmente si prenderà un poco di olio di mandole dolci estratto senza fuoco, e con esso s' inumidiranno le palme delle mani, e con quelle si andrà leggiermente stroppiciando il Tabacco, facendo tutto ripassare più volte, ungendo spesse fiato le palme delle mani, come sopra, poichè in tale guisa il Tabacco resterà più morbido, e dilicato.

Questo Tabacco si conserva in vasi di vetro, di piombo, o di maiolica bene compresso, e chiuso con lastre di piombo, e carta pecorina; affinchè non venga ad esalare, e perdere il suo vigore.

120. Dopo di avere prescritto il vero modo della cultura del Tabacco, ed insegnato il sicuro metodo per prepararlo in polvere, ed in corda, non farà discaro al Lettore di sapere altre osservazioni intorno a questo semplice; ed insieme avere notizia delle di lui qualità, e virtù, e conseguentemente a che sia utile, ed a che dannoso. Aggiungerò adunque, che ne' paesi molto freddi si dovrà seminare di Marzo, in Luna vecchia, perchè farà la pianta più forte, e vigorosa, e dovrà trapiantarsi in luoghi grassi, nascosti a' venti, umidetti, che riguardino il mezzo dì. Avvertendo di cogliere le foglie mature ne' giorni 17. 18. 19. e 20. della Luna, perocchè in essi riesce più attiva, e vigorosa la virtù del Tabacco; e sappiasi che le foglie preparate perdono la loro virtù, quando sono troppo vecchie, cioè, che eccedono il quarto anno, quantunque alcuni stimino più il Tabacco vecchio del nuovo.

121. Quest'erba medicinale viene chiamata da Giovanni Scroederò *Officiale medicamentum*, ed è di qualità calda, e secca; e però  
il



il citato Dottore nella sua Farmacopea Medico-Chimica *Lib. 4. Class. 1.* dice, che ha dell'asterlivo, dell'incidente, e del resolvente, ha alquanto del restringente: resiste alla putredine, è sternutatoria, anodina, vulneraria, e vomitatoria. I Medici la stimano medicina purgante, come afferma Nandrò nella sua Tabacologia, seguitato dal Zaccuto *lib. 2. de Praxi Medica Osserv. 58.* Daniele Sauerle *Paralip. ad inst. 27.* Magneno, ed altri. Tomaso Urlando *traff. 11. var. resoli. cap. 1.* afferma essere quest' erba molto a proposito, per levare la umidità soverchia del cerebro, come stimano anche Monarde, Evarardo, Cusio, Benedetto Stella, ed altri. Di più le foglie verdi del Tabacco riscaldate al fuoco, e poste sopra la testa di chi patisce cefalea, o emicrania, è ottimo rimedio, purchè il male proceda da causa frigida, e flatuosa, applicandosi dette foglie finchè ceda il male. Le dette foglie riscaldate sotto le ceneri, e poste sopra il ventricolo, giovano al dolore di ventre cagionato da' flat. Dette foglie verdi, pestate con aceto, ed applicate più volte al ventricolo ed alla milza, levano le ostruzioni da quelle parti; l'istesso farà un panno di lana imbevuto in sugo espresso da detta erba, ed applicato caldo come sopra più volte. Ed in mancanza di dette foglie verdi, si farà polvere di foglie secche, ed incorporata con oglio di Verbana, si applicherà calda. Per le crepature de' piedi, e delle mani cagionate dal freddo, giova molto il lavarsi dette parti in acqua, nella quale sian bollite le foglie di Tabacco. Vale ad imbiancare i denti il sale di quest' erba, e l'acqua di questa stillata a bagno maria, conserva la vista, e leva le cataratte, lavandosi spesso gli occhi con dett' acqua tepida.

pidetta. Il sugo del Tabacco vale a diseccare la carnosità, e porri, o tumori, che tallora nascono sotto gli occhi. La polvere di Tabacco tirata moderatamente per il naso, disecca la lagrimazione degli occhi. Chi inghiottirà la mattina a digiuno un cucchiaio di sugo di Tabacco; guarirà dalle nebbie degli occhi, e ridurrà la vista al primo stato. Il medesimo sugo, ed oglio di Tabacco giovano a' sordi mettendosi due, o tre goccie di detti liquori nelle orecchie quando si va a dormire, massime se detta sordità procede da causa frigida. Per i dolori de' denti cagionati da intemperie fredde, si scialacqui la bocca con aceto, in cui sieno bollite foglie di Tabacco, ovvero ciò si faccia con acquavita, nella quale sia stata infusa la polvere delle dette foglie. Per le Scrofole giova l'acqua di Tabacco, ovvero applicandovi le foglie stropicciate. Per le ulcere della bocca, e delle fauci, il sugo del Tabacco mischiato con mele purissimo, con un poco di sterco canino, ed un poco di cenere fatta di nido di Rondini abbruciato, è ottimo rimedio. Le foglie del Tabacco riscaldate sotto le ceneri calde, giovano a' catarri freddi, che nascono nella gola, ed in altre parti del corpo. Al catarro cogionato da causa fredda, giova il fumo del Tabacco, fatto con foglie secche, e molto più il siroppo di Tabacco. A fare buona memoria è ottimo il fumo del Tabacco, attratto per le narici: ma si dovrà usare, almeno due ore avanti il cibo, e non abusarne. Per levare l'infiammazione della faccia vale l'olio di Tabacco steso sopra le foglie dello stesso Tabacco, cotte prima nel vino bianco leggero, ed applicate: ovvero bagnando il viso col sugo di dette foglie mischiato con

olio rosato, avendo prima purgato il corpo con pillole capitali. L' acqua stilata dalle oglie di Tabacco verde, mischiata con acqua di Eufragia, bevendone ogni mattina un bicchiero a digiuno, giova mirabilmente alle passioni asmatiche. Il fumogizio del Tabacco vale alla tosse antica. A' tifici, purchè il male non sia invecchiato, giova grandemente il Tabacco in fumo, e maggiormente il di lui siroppo semplice. Alle crudet-  
 dezze dello stomaco giova riscaldare le foglie del Tabacco sotto le ceneri, e dopo avere unto la parte inferiore del ventre con olio comune o sia di oliva, si applicheranno dette foglie calde. Il medesimo rimedio giova a' dolori colici, ed altri simili mali, e dolori; il sugo del Tabacco bollito con zucchero, e fatto lambire a' fanciulli, giova a far morire i vermini, applicando foglie di Tabacco peste all' ombilico. Dette foglie usate al medesimo modo giovano agli ubbriachi, ponendole sopra il ventre di quelli. Dette foglie riscaldate come sopra, è ottimo rimedio contro la profocazione dell' utero, e della matrice, ponendosi sopra l' ombelico calde. Il fumo del Tabacco, cioè fatto colle sue foglie sotto al naso del paziente, leva il deliquio, che suol venire per tale profocazione. A facilitare il parto, si dia a bere alle donne tre ore avanti il pranzo olio di Mirra, e spirito di trementina ana grani 4. con acqua di Tabacco distillata, e bevendosene due oncie di detta acqua, si alliggesce qual si sia dolore del corpo. Il sugo di quest' erba posto dentro le ferite è mirabile per risanarle; avvertendosi che il Tabacco nostrano riesce migliore del Forestiere, per esser più conforme al nostro Clima, e temperamento. E finalmente soggiungerò qui par-



parte di un Epigrama del celebre Fisico Cas-  
sio Durante, toccante le virtù, e proprie-  
tà del Tabacco.

*Nomine, quæ Sanctæ Crucis herba vocatur,  
Subvenit, & sanat plagas, & vulnera  
jungit.*

*Discutit & strumas, cancrum, cancroso-  
que sanat.*

*Ulcera, & ambustis, prodest, scabiem-  
que repellit.*

*Discutit & morbum, cui cessit ab impe-  
te nomen.*

*Calfacit, & ficeat, stringit, mundat-  
que, resolvit.*

*Et dentum, & ventris mulcet, capitisque  
dolores.*

*Subvenit antiqua tussi, stomacoque ri-  
genti.*

*Renibus, & spleni confert, uteroque,  
venena.*

*Diva sagittarum domat, ictibus omni-  
bus atris.*

*Hæc eadem prodest gingivis, perficit, atque  
Conciliat somnum, nuda ossaque carne  
revestit.*

*Thoracis vitiis prodest, pulmonis itemque:  
Quæ duo sic præstante non ulla potentior  
herba &c.*

122. Quest' Erba venne portata in Euro-  
pa, e poscia in Inghilterra dall' Argonauta  
Francesco Diez, ed è dedicata ad Ariete,  
ed a Marte. Ella è erba medicinale, e

li grande virtù; ma siccome non tutte le medicine giovano egualmente a tutti, così quell' erba non per tutti è utile, anzi è contraria ad alcuni temperamenti, e cagiona danni notabili a chi se ne abusa. Onde quì foggiongerò alcune regole utili, e necessarie a saperfi da chi vorrà metterle in pratica. Primieramente il Tabacco è utile a' corpi molto umidi, essendo egli di natura essiccante, per essere, come si disse, caldo, e secco. Secondariamente giova a chi soggiorna in luoghi umidi, e sta sopra l' acqua. Terzo conferisce per vivere celibe, e casto, perchè o consuma, o sopisce l' umore spermatico, e racconta Antonio Vitagliani, che interrogando egli il Venerabile P. Giuseppe da Copertino, Religioso in S. Francesco d' Assisi, perchè prendesse sì di spesso Tabacco? Gli rispose: *experientia didici Tabaci usum Venerem a suo munere retrahere.* Al contrario il Tabacco preso smoderatamente, cagiona danni gravissimi a' cinque sentimenti del corpo, e causa tifezza, paralisi, ed altri simili mali. Il Tabacco in qualunque modo preso è nocivo a quelli, ne' quali predomina la bile, e che sono di natura collerica; caldi, e secchi in estremo. I malinconici non devono prenderlo frequentemente: nè meno è utile a chi è secco di corpo, e chi ha poca carne, eccetto però quando fosse soggetto alla distillazione di capo per causa umida, ovvero fosse freddo di testa, ed in tale caso è meglio prenderlo in foglia. E' anche nocivo a' Conjugati, per la causa già detta, nè si deve permettere a' fanciulli, ed a' giovani da' venti anni in giù, nè alle donne, massime gravide, imperocchè può cagionar l' aborto. Avvertasi di non prendere Tabacco sen-

senza grande necessità, e chi ha il ventricolo di qualità piuttosto secca, che umida, o che è di natura bigliosa, se n'assenga onninamente. Chi ha necessità di prenderlo, non lo prenda subito mangiato, ma dia tempo al cibo di fare prima il suo risedimento, e si pigli di raro, per non assuefare, la natura, che per l'abito di prenderlo, non ne riceverà poi utile al bisogno.

123. Il fumo del Tabacco causa sonnolenza, prendendosi smoderatamente; e vigilanza, prendendosi con discrezione: e siccome l'eccesso causa sogni spaventevoli, così la temperanza del di lui uso è origine di sogni allegri, reprime la ubbriachezza. Il fumo del Tabacco è benigno, e valido medicamento per dissecare l'umore pittuitoso del cerebro; e dissecando l'umido soverchio, lo rallegra, e conforta, rende più acuti gli sensi, accresce la perspicacità, ricrea li spiriti animali, purga la testa, e rende l'uomo più atto allo studio, toglie da essa le nebbie, la pittuità, e gli umori acquei, che infestano il cerebro, disecca le distillazioni, preserva dal mal caduco, dalle vertigini, cefalea, ed altri mali cagionati dall'umore pittuitoso; leva ostruzioni vischiose, pulisce le glandole, e l'infondibolo del cerebro; conforta li nervi; ripara le forze perdute, induce sonno placido, e benigno, ed insomma giova a tutte le infermità cagionate dalla pittuità, che dal capo a tutto il corpo dirama. Ma smoderatamente preso farà effetti totalmente opposti, e corrompendo il cerebro, cagionerà mali mortali.

L'uso temperato del Tabacco giova a chi per lungo, ed intempestivo studio si è gua-



sta la testa , e riempitatala di catarri ; ma questo sia temperato con Aneto , Finocchio , Legno Santo , e raschiatura di Aloè , ed è utile a chi patisce cullusioni di cerebro , o intemperia di esso . Ma l' abuso di questo fa perdere la memoria ; disicca il cerebro , e per consenso conturba il ventricolo , abbrevia la vita ; rende l' uomo infecundo , e generando figliuoli , quelli riescono di pessimo temperamento , genera tifichezza ; onde dallo stesso nome , il Viragliani lo chiama *Tabes cordis* ; affumica il cervello , e lo consuma , cagionando morte repentina ; come dimostra l' esperienza .

Il Tabacco in polvere , prima si pigliava sottilmente pesto , ma poi da un Mercatante Toscano da Pogibonzi , di cui io conobbi il Figliuolo , fu ridotto in grana . Il sottile è di più giovamento , ma abusato arreca più danno . Il Tabacco provoca il sternuto ; ma al troppo provocarlo cagiona cecità , e talora la morte . Preso moderatamente purga il cerebro , ed i processi mammillari , rischiera la vista , conserva la testa serena ; accresce la prudenza , conferisce all' odorato , e lo conserva , giova a' polipi , ed a simili altri mali dal naso cagionati da causa fredda , disicca i sputi meno acquei , leva il dolor dentinal che giova meglio la decozione del Tabacco infuso in aceto , e tenuta in bocca , e facendosi sumare nelle orecchie Tabacco , e poi subito chiuderle con bombagio , si vedranno maraviglie . Ma indiscertamente preso toglie l' odorato ; induce tifichezza ne' processi mammillari , distempra il cervello , leva la memoria , disicca l' umido radicale causa febbri acute , e delirj di mente , fa trabballare la vista , induce cecità , cagiona sordità , e mormorio nelle orecchie ,

massime a chi è di testa picciola. Onde chi lo piglia per bisogno, l'usi sottile, e chi lo piglia per delizia, e per usanza, lo pigli più grosserello, perocchè sarà di minore danno, anzi sarà meglio prenderlo preparato con erbe odorose, e capitali, come bettonica, maggioranna, panporzino ec.

Per medicamento si dovrà prendere a digiuno una, o due volte per mattina, e si usi più volentieri in que' tempi, ne quali si fanno nella testa le mutazioni della pituità, cioè nel primo, ed ultimo Quarto della Luna; ma negli altri aspetti, che fa la Luna col Sole, ed in particolare nel Plenilunio, se ne dovrà astenere, poichè essendo in detti tempi concentrata la pituità nel cerebro, il volerla provocare col Tabacco fa male. Quando il cerebro da sè si purga per bocca, o per il naso, conviene astenersi dal Tabacco, poichè essendo in tali casi il cerebro riscaldato: non converrà riscaldarlo, maggiormente col Tabacco, che però manco dovressi prendere da chi patisce infiammazioni di occhi, o pustule nel naso. Egli è sommo nocivo il prenderlo subito dopo pranzo, ed immediatamente quando si va a dormire. Chi si è assueffatto a prenderlo in ogni tempo, procuri di ridursi a prenderlo solamente due, o tre volte al giorno, cioè la mattina nel levarsi, qualche tempo prima del pranzo, ma a digiuno, avanti la cena, doppo fatta la digestione, ed un'altra volta fra il giorno, e niente più.

Il sugo del Tabacco in corda inghiottito, sebbene a principio cagionerà qualche fastidio, conferisce mirabilmente a purgare gli umori pittuitosi, e grossi, mantiene il calore vitale, e scarica, e disecca le flus-

sioni, ed i catarri, che vengono dalla testa. Ma dovrà prenderli discretamente alla mattina a digiuno, da chi è vigoroso di forze. Vale a diversi mali, e principalmente alla raucedine, alla tosse, all'asma, e alla strettezza di petto la seguente Ricetta.

*R. Sirup. ex Sacar, & fol. Tabac. decoct. sumatur in parva quantitate. Pro Asthmaticis. sum. folior. Tabac. ore except., sed necessariae evacuationes præcedant &c. sumatur mane hor. quat. ante prand.*

Parimente il sugo di Tabacco, cotto con buttiro, ha consistenza di unguento, e posto su gli occhi chiusi, guarisce le pupille oscurate. In oltre, giova grandemente a mitigare il dolore de' denti la Decozione fatta con foglie di Tabacco verde, e fiori di Camomilla, tenendosene in bocca un cucchiaro tepida, e poscia dopo qualche poco, sputandola fuori, e così replicando più volte. E continuandosi per qualche giorno detto rimedio, sana totalmente ogni dolore.

Quando il Tabacco fosse vecchio soverchiamente, o avesse patito, si piglia vino generoso, o flemma dell'acquavita, ed avendo prima posto in dette cose Euforbio, si prende il Tabacco in corda, e si lascia in detto vino, o flemma, e diverrà buono, quanto il recente; o poco meno.

Ed eccovi ridotto al ristretto quanto hanno detto i più famosi Medici, e dotti Scrittori intorno al Tabacco, ed al modo di usarlo senza pericolo, e con utilità.



Aggiunta d' alcuni Segreti, cavati  
da eccellenti Autori.

*Alla morsicatura del Cane.*

**P**iglia una Cipolla comune pesta, Sale  
dramma 1., Olio comune mezz. onz.  
mele rosato onz. 1. e mezza, fa empiastro,  
e ponilo sopra la morsicatura, che è rime-  
dio approvato.

Giova anco la polvere del fiore d' Ortica  
con sale applicata, ovvero la Piantaggine  
bene pestata.

*Al morso del Cane Arabbiato.*

**P**iglia Hippocampi, cioè Cavalletti mari-  
ni, e sventrati si mangino arrostiti, ne  
macinerai anco alcuni con miele, ed aceto  
e li porrai sopra il morso; ma avverti, che  
il suo ventre con gli interiori sono velenosi,  
e chi ne mangiasse, diverrebbe mentecatto,  
poichè questi animalletti si nutriscono di cer-  
ta alega, che fa quest' effetto.

*A fare che i Cani in brevissimo tempo diventino  
buoni per la Caccia.*

**E** Leggierai prima la sorte di caccia, alla  
quale vuoi destinare il Cane, perchè  
bisogna subito che il Cane è dislattato, tu  
lo nutrisca con pane bagnato nel sangue  
di quell' animale, alla caccia del quale tu  
lo vuoi applicare. Se lo vuoi per Uccelli,  
comè sarebbero Quaglie, o Pernici, cibalo con  
il cuore, intestini, e capo di detti Uccelli  
non lasciandogli mai gustar altri cibi, per-  
chè avverrà, che il Cane segua solo quegli

animali, del sangue, o parti de' quali si farà nutrito, onde per altri non si sviarà dalla destinata caccia.

*Rimedi per alcuni mali, che vengono a' Bovi: cioè al Piscia sangue.*

**D** Agli a bere onz. 1. di pietra Hematite in polvere con decoz. di Piantagine fatta nell' acqua. Piglia anco sugo di Piantagine, Olio d'oliva, aceto fortissimo una buona scudella per sorte, ovi di gallina num. 6., Sale pesto mezza brancata, mischia bene ogni cosa, e dalla a bere all' animale in tre mattine avanti il cibo. Questo rimedio gioverà anco a' Cavalli, ed altri animali.

*Al male del polmone, che molesta i Bovi.*

Dagli, polvere di foglie di Tamarisco, o di Polmonaria, o di bacche di Lauro.

*Alle crepature, ed enfiagioni, che vengono alle coppe de' Bovi.*

Piglia argento vivo dram. 2. solfo onz. 2., verderame onz. 1. ferse cruda onz. 2., cera nuova onz. 1. lardo vecchio lib. 1. cenere lib. 1., olio comune lib. 3. artemisia lib. 1. fa bollire tutto insieme, e applica alla parte.

*Alla mortalità de' Bovi, e d' altri animali.*

Piglia Alcè, bettonica, spigo, aristolochia rotonda, zafferano ana onz. 1. fa bollire il tutto nell' acqua, e danne a bere un bicchiero per volta a' Bovi, od altri altri animali.

*A cavar le spine fuori delle dita.*

**A**pplicavi abrotano trito, e misto con aceto, che in poco spazio di tempo uscirà la spina, e resterai senza dolore, purchè non sia punto qualche nervo, che all'ora estratta la spina con il suddetto, bisogna avere cura particolare alla pontura del nervo.

### DELLA ECCELLENZA, E DIVERSITA' DE' VINI,

*Che si fanno nella Montagna di Torino, come anche in altre Colline. Aggiuntavi l' Istruzione di piantar spargiere all' uso di Lombardia; e il modo di far vini al costume di Modena, Piacenza, Bologna, e confini.*

### PROEMIO.

**M**Eravigliosa certo è l'abondante varietà de' frutti, ch' in ogni parte della Terra abitabile la Natura produce per cibo, e sostentamento della vita umana. Ma l' innumerabile diversità, che di paese in paese, anzi di luogo in luogo, e quasi di Villa in Villa si vede nelle viti, e tante sorti d' uve di gusto, di forma, e colore tutte differenti, eccede di gran lunga ogn' altra meraviglia: poichè non meno alla lingua inesplacabili ne sono i varj nomi, che i diversi sapori loro. E in vero, siccome l' infinita benignità, e provvidenza del sommo Largitore, e fattore dell' istessa natura, non si contentò di aver dato all' uomo quanto era necessario al vitto suo, cioè grano, e frutti da mangiare, e acqua da bere; anzi volle provveder anco alle delizie, e diletto suo,



col licore del vino prodotto ( come dice la Scrittura ) per rallegrare il cuore dell' uomo: così è cosa stupenda, e degna di considerazione per inaltar più la mente nostra renderne le debite grazie alla Divina liberalità, che, se infiniti si ritrovano i gusti degli uomini, più infiniti altresì dire si possono essere i gusti, e sapori delle uve, e de' vini stessi. Ma perchè in tutte le cose eccellenti ci va dell' industria, e fudor umano, non si può perfettamente godere la delicatezza del vino, senza porvi la diligenza, e fatica, che conviene a farlo, il che dipendendo dall' arte, e l' arte da diverse prove, e esperienze precedenti, perciò furono tanto pregiati dagl' antichi gl' inventori delle cose all' umana vita giovevoli che Cerere fu da loro come Dea riverita; per aver insegnato il modo di seminare le biade, e Bacco tenuto Dio, per l' artificio, che mostrò agl' uomini di coltivar le viti, e far i vini. Nè fu sciocca al tutto, nè mal' accorta invenzione, ( politicamente parlando, ) per allettare, e accendere ogni rilevato ingegno a contribuire in pubblico, quanto egli di giovevole all' umana società ritrovato avesse. Nè v' ha dubbio, che l' uomo più degno imitatore render non si puote della Divinità, che all' altro uomo giovando. Il che avendo io desiderato di fare in tutto il corso della vita mia, sì nell' arte da me principalmente esercitata, come nelle altre azioni, che dal poco talento da Dio concessomi, dipendono, e essendomi assai felicemente riuscite diverse invenzioni di far vini d' ogni sorte Non ho voluto differire di farne parte a tutti coloro, che si dilettano di vini perfetti, nè pur fanno il modo di fargli: meno credono, che si possino fare nel viginale di questa nostra montà-

tagna. Tanto più, che molti principali Signori, e amici miei, a' quali e devo compiacere, e desidero sommamente servire, avendomi con molta istanza domandato in scritto il modo, ch' io tengo a far i vini miei bianchi, chiaretti, grigi, dolci, piccanti, e altri d' esquisita bontà, e delicatezza: nè potendoglielo negare, io per schivare la continua fatica di copiar quanto una volta scritto ne avessi, mi sono risoluto, risparmiando e la penna, e la penna, insieme più a questi miei Signori compiacendo, al pubblico giovando, di farne stampare alquante copie, dove troverranno succintamente descritte, e con tutto quel miglior ordine, e parole più chiare, e intelligibili da' nostri vignaroli usitate, ch' al mio debole ingegno è stato possibile, la maniera ch' osservar si deve, e ch' io son solito osservare nella sopradetta mia Vigna a far vini esquisite d' ogni sorta. Pregando ogn' uno di accettare in buona parte, e con l' istesso animo, che gli vien dato, quanto io le offro, intorno a questo soggetto: poichè facendo isperienza di quello, che ho provato io, son certo, che ne riceverà non minor utile, che piacere. E per dar ordinato principio a questa nostra breve istruzione, cominceremo dell' uva, di che si fa il vino: e quindi andremo seguitando: supplendo con figure a quelle descrizioni, che le parole non potrebbero così chiaramente esprimere, e pienamente dar ad intendere a' Lettori.

## CAPITOLO I.

*Delle sorti d'uve bianche, e nere, più eccellenti  
delle quali si hanno a far i vini nel presente  
trattato descritti.*

**L**A comune materia da far i vini si è l' uva, e perchè d' ordinario tale riesce il vino, quale è l' uva; e poco giova l' arte e l' industria a farli buoni, e scielti, se buone, e scielte sono le uve istesse, lasciando in disparte quelle sorti, che per migliori in diversi luoghi, e provincie si tengono, e solamente di quelle ragionando, che nella montagna di Torino si ritrovano, e da tutti sono tenute, e conosciute per le migliori, in poche parole qui ne porremo il nome, e la descrizione, acciocchè ognuno fin dal principio resti avvisato, che da queste, e non da altre, ha da cavarsi il vino bianco, griso, chiaro, nero, e di qualsivoglia altro colore, e sapore esquisito, di cui intendiamo trattare.

Elbalus è uva bianca così detta, come alba luce, perchè biancheggiando risplende: fa i grani rotondi, folti, e copiosi, ha il guscio, o sia scorza dura, mature diviene rossa, e colorita, e si mantiene in su la pianta assai, e buona da mangiare, e a questo fine si conserva, fa i vini buoni, e stomacali.

Cascarolo, così chiamato, perchè quando è maturo, ne cascano da sè i grani, è uva similmente bianca di grani piccoli rotondi, folti, e ben coloriti, fa vini dolci piccanti, e saporiti.

Uccellino così detto, perchè gli uccellini volentieri lo beccano, è uva rara, di grani rotondi, chiari trasparenti, la cui scorza è sottile, onde teme la pioggia, è però tanto più



più delicata, s'è a mangiar, come a far vino bianco, e gentile, e saporito. Non è di troppa durata.

Nebiol bianco, ha i grani piccioli, rari, la scorza dura, rostita dal Sole, e colorita alquanto nella sua maturità; fa buon vino, e si conserva molto.

Brazolata è uva rara, bianca, non troppa colorita, e fa vino molle.

Callorio ha li grani lunghi, non troppo coloriti, dolci però, e fa buon vino saporito.

Guarnazza e uva rara, ha grani rotondi, teneri, e fa vino dolce.

Moscatello nostrale fa uva da tutti conosciuta, folta, mediocre, o più, o meno colorita, secondo che riceve più, o meno caldo del Sole, e se ne cava il vino dal nome suo chiamato Moscatello.

Malvasia similmente nostrale fa l'uvalonga, e folta, con grani lunghi, è buona da mangiare, e da far vino, qual riesce dolce, e dell' sapore dell' uva.

Aostenga, così chiamata perchè matura d'Agosto, è uva tenera, nè molto convenevole a far vini per esser troppo temporita; come altresì.

La Luglienga, la quale così detta, per ritrovarsi matura già nel mese di Luglio, è migliore da mangiare, che da far vini.

Passula bianca fa i grappi piccoli, e folti, come piccolissimi ancorà ne sono i grani, di scorza delicata, senza ocinelli, è buona da mangiare, e da seccare, fa il vino dolce, e piccante, delicato, e di poca forza: nè però s' usa molto a farne in questi nostri vignali, se non che a San Mauro: e ciò ancora in pochissima quantità.

Seguono le nere, delle quali diceasi esser la Regina il Nebiol, così forse detto per

tra-

trasposizione di lettere , come Nobile : poi-  
chè fa vino generoso , gagliardo , e dolce  
ancora , come a suo luogo diremo , qual-  
lungamente , e bene si conserva ; l' uva è  
rara , lo graspo , o come noi diciamo , la  
rappa verde , e i grani rotondi , non però  
molto grossi .

Mosio detto così dalla abbondanza del  
mosso , che egli rende , ha li grani grossi ,  
e rotondi , e la rappa verde ; fa vino con-  
forme al suo nome , dolce , e saporito .

Rossetto , è uva rara , ha grani roton-  
di , di colore smarrito , qualora si vede  
nelle rose , d' onde forse prende il nome ; è  
dolce , miglior da mangiar , che da far  
vini , perchè riescano molli , e di poca  
durata .

Cario , che meglio dir si potria caro per  
la bontà sua , è uva grande , ha grani  
grossi ben coloriti , la scorza dura , la rappa  
rossa , e dolce da mangiare , e fa buoni vi-  
ni , e delicati .

Grisa maggior , è parimente uva grande  
di grani grossi bislonghi , di scorza grassa ,  
e fa vini chiari , e delicati .

Neretto è forse quello , che i Francesi  
chiamano *Nerau* : fa l' uva folta , non trop-  
po grande , ha li grani tondi , ben tinti ,  
e la rappa rossa : fa buon vino , e dolce .

Mauzanetto è uva folta , di grani roton-  
di , ha la scorza tenera , e rappa rossa : fa  
vini verdi , e non dolci .

Avanale così per avventura nomato , per-  
chè avanti vale , e poco o niente appresso ,  
fa vini dolci , saporiti , ma di poca dura-  
ta , che di raddo eccede l' inverno . L' uva  
è grossa , i grani tondi , e la rappa ros-  
sa .

Mauzana , è uva nostrale grossa , ben ne-  
gra ,

poi- gra, ha grani bislunghi : fa vino nero, buo-  
dolce no per la servitù.

qual Grisa minor, è uva molle, e rara, di  
uva è grani bislunghi : fa vino molle per i servitori.

no, la Caltagnazza fa l' uva rara, di colore tra  
però il nero rosseggiante, dolce al gusto, ma fa  
vino molle per la servitù.

ta del Nebiol Milanese, ch' io tengo esser quel-  
rossi, lo, che da Milanese vien chiamato Pigno-  
con- la, è buona uva, folta, ha la scorza resi-  
stente alla ingiuria del tempo, non marci-  
scce, e matura bene, fa buoni vini natu-  
rotton- rali, e gustosi.  
vede  
ne; è  
a far  
poca

## CAPITOLO II.

*Come si devono scegliere, e l' uve preparare, per  
cavarne vini scelti d' ogni sorta.*

**Q**uesta è regola, e massima generale da  
osservarsi in ogni tempo, in ogni luogo,  
e da qualsivoglia persona, che pur desidera  
far vini buoni, ed esquisite. Tutte le stagio-  
ni non riescano felici, nè sempre l' uva vie-  
ne alla sua perfetta maturità. Non però mai  
incontra tanto disconcertata, che sempre  
ne buoni siti la buona sorte d' uva non  
maturi più, o meno, secondo la disposizio-  
ne, e influenza dell' aria, e del cielo. On-  
de bisogna a chi si risolve di far vin sciel-  
to, scegliere l' uva, quando egli vedrà che  
sia matura, o veramente, che non si può  
sperar, che d' vantaggio maturar possa per  
l' anticipazione del freddo, o sopraggiunta  
dura delle pioggie. Così dunque avanti ad ogn'  
uva altra cosa, avete da far scelta delle più ma-  
ture, e preziose uve, che nella vostra vigna  
si troverano, massime quelle da noi poco  
avanti nominate, e descritte, pigliando le  
bian-



bianche per i vini bianchi, e le nere per i neri, con questo avvertimento però, che sempre si pigli l' uva della vite, quella che più vicina alla sterpe, o sia pianta si ritrova, purchè guasta non sia, e offesa da animali; nel qual caso si potranno coglier quelle di punta, però ben mature. Si coglieranno in corbelle, o altri vasi, e con diligenza si porteranno dove conviene, senza che si ammacchino nè facciano mosto. Il luogo dove hanno da portarsi, si rimette al giudizio d'ognuno, secondo la commodità, che può avere nella sua vigna. Ma bisogna; che sia scoperto, sicchè il sereno vi possa dare di notte, e di giorno il Sole. In questo luogo stenderete le uve a terra, e ne farete una massa, o come noi diciamo un barone alto un piede e mezzo, più o meno e largo a proporzione della quantità del vino che volete fare, tenendolo piano disteso, e tanto alto da un lato, come dall' altro. Io per me loda rei, e così l' osservo, che questo mucchio, o barone d'uve si facesse vicino a una stanza, ovvero muraglia, acciocchè più commodamente si possa nell' ardor del Sole coprir di frasche, come bisogna, e sopravvenendo una pioggia all' improvviso, stendervi sopra lenzuoli, o tele, acciò restino difese le uve e dall' eccessivo caldo, e dalla troppa umidità che l' uno, e l' altro le guasterebbe. Tanto più, che subito il Sole tramontò in tempo sereno, bisogna ricordarsi di spruzzar l' uve così imbarionate, e amucchiate con una picciola ramazzetta di meliga bagnata in acqua fresca, lasciandole scoperte all' aria, acciocchè possano liberamente ricever il sereno. E perchè questo nostro clima è sottoposto a frequenti, piogge, nel tempo delle vendemie, io accomodo di maniera l' uva, che eziandio riceve l' aria in tempo di pioggia, nè si ba-

gi bag  
tese  
uva  
la ter  
ni, se  
incon  
quatt  
voso,  
cessità  
sto ca  
tina se  
meno  
dentro  
meglio  
terra  
modo

Modo

I L  
I - gl  
metta  
natur  
e met  
la far  
e rice  
i vasi  
sue sp  
chè il  
Il rim  
to, e  
goccia  
bollire  
ander  
del vi

Si bagna punto per le tele, ch' io tengo  
tese molto alte di sopra. Ha da stare l'  
uva così amucchiata, e imbaronata sopra  
la terra per lo spazio almeno di otto gior-  
ni, se la stagione sarà asciutta: ma se s'  
incontra umida, basta che vi stia tre, o  
quattro dì. Che se il tempo fosse tanto pio-  
voso, come spesso capita, o ch' altra ne-  
cessità costringesse di spedir presto, in que-  
sto caso si potrà metter l' uva scelta nella  
tina senza schiacciarla, nè fiaccarla, se non il  
meno, che sia possibile, e così lasciarvela  
dentro due, o tre giorni senza pestarla. Ma  
meglio riuscirà sempre di lasciarla sopra la  
terra, con questo presupposto passeremo al  
modo di far i vini bianchi.

### CAPITOLO III.

*Modo di far vini Moscatelli, Vernaccie. Mal-  
vague, e altri bianchi, che  
restano dolci.*

IL Moscatello bianco è privilegiato sopra  
gli altri, nè ha bisogno, che l' uva si  
metta sopra la terra. Basta che si pigli ben  
matura; e subito vendemiata, che si porti,  
e metta dentro la cassa del Torchio. Quì  
la farete schiacciare, e pestare con i piedi,  
e riceverete il vino, che n' uscirà dentro  
i vasi appropriati: avvertendo di mettere le  
sue sportelle a' buchi di detto torchio, accioc-  
chè il vino ne eschi più chiaro, e netto.  
Il rimanente dell' uva lo torchierete subi-  
to, e premerete, finchè nè potrà uscire  
goccia: poi presto l' invaserete, lasciandolo  
bollire dentro il bottallo, e a misura, ch'  
anderà scemando, v' anderete aggiungendo  
del vino simile, acciò resti pieno sempre il  
bot-

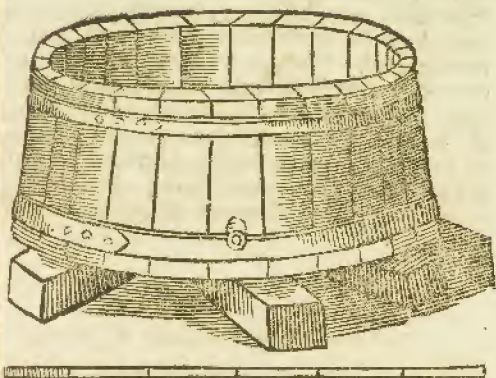
bottalo, e si possa più facilmente purgare, usando diligenza in nettarlo, con una spatola di legno. E se vorrete beverlo l'istesso anno, dopo che avrà bollito, è si sarà ben purgato, il che sarà un mese in circa appresso, lo traspererete in un altro bottalo: ma se farete disegno di conservarlo più lungamente, bisognerà tramutarlo un' altra volta doppo il termine d' un altro mese, che così riuscirà perfetto, e si manterrà sicuro. L' istessa pratica s' osservà a far le vernacchie, malvagie nostrali, e vini bianchi esquisite ancora. Ma a far i vini bianchi, che restino dolci, v' è questa sola differenza, che come poco fa dicemmo, hannosi da pigliare le uve scielte, come farebbe Elbalus, Vernazza, Cascaloro, Uccellino, Nebiol bianco, e altri simili, che siano state il debito tempo sopra la terra, e portarle sotto al torchio di lungo, e così accomodatevi conforme all' usanza esprimerne a tutta forza il vino, poi invasarlo, e lasciarlo ben purgare dentro il bottalo, aggiungendovene del simile secondo ch' anderà calando, sin tanto ch' abbia finito di bollire, e ben purgarfi.

Altra maniera di far vini bianchi, e dolci, che tali si conserveranno tutto l' anno, stomacali, e buoni, è stata da me ritrovata, e me ne servo ancora a far vini dolci nerri, come dirò nel suo luogo. Piglierete la vostra uva bianca scielta, e tenuta in questo modo, e quello spazio di tempo, che detto si è, sopra la terra, e la porterete dentro una tina fatta in questo modo.



Gioè  
metro  
piede  
rappre  
dentro  
avvert  
altame  
chè rei  
o quat  
subito  
nando  
quattro  
vino,  
talli a  
ghe, e  
i cocc  
noi, ta  
affatto  
di terra





Cioè larga piedi cinque in circa di Dia-  
metro bassa di doghe, e non più alta d' un  
piede, oncie otto Liprandi, come vi  
rappresenta la figura. Voi ne porrete  
dentro quella quantita, che vi piacerà:  
avvertite però, che non bisogna colmarla  
eramente, nè empire affatto: ma piuttosto  
che resti scema alquanto, come saria di tre,  
quattro dita. In questa maniera la farete  
buto pestare bene con i piedi, e poi spia-  
cando la rappa sopra, la lascierete bollire  
quattro, o cinque dì, e allora ne caverete il  
vino, e l' invaserete dentro uno, o più bot-  
tali apparecchiati a questo fine spessi di do-  
ghe, e ben cerchiati di ferro, e vi porrete  
corcone, o turacciolo, o come diciamo  
tappone sopra, senza calcarlo dentro  
affatto, o veramente vi metterete una scudella  
di terra boccone, acciò resti al vino un poco d'  
elfa.

esalazione, nè però se nè svaporino affatto spiriti; onde sarà bene di non empire del tutto i bottalli, anzi osservar, che sempre in ognun manchino in circa nove boccali di vino. E perchè presto si scalda, e vien a bollire, toglie che lo vederete in furia, lo tramuterete in un altro simile bottallo, se pur volete, che rimanga più dolce. Benchè per me io non lo tramuto talvolta, nè però lascia di restare dolce, e saporito, e ratente tutto l'anno. E altra ricetta non credo, che ritrovar si possa di questa migliore.

#### CAPITOLO IV.

*Del Vino Griso, e modo di farlo:*

**P**Resupposto sempre, ch'averete colte le migliori uve, e più mature della vigna per far i migliori vini, e che avrete osservato la regola generale di tenerle sopra la terra, facile sarà ad ognuno di far il vino chiamato Griso, vago di colore, e delicatissimo al gusto. Giachè non hanno le uve da esser poste in terra, ma dal mucchio, ovvero barone, dove faranno state tenute all'aria, subito vanno portate, e poste sotto il torchio per cavarne il vino. Il che si farà con premerle bene a poco a poco, mettendo sotto a' buchi del torchio de' cestini, e canestrini, acciò riesca, e caschi il licore dentro i cembali, cioè vasi accomodati a riceverlo più netto, e purgato. Il vino, che uscirà da questa prima torchiata, subito l'invaserete premendo l'asse del torchio quanto più si potrà, e riserverete in separato bottallo il vino, che uscirà, e ve ne servirete da incapellar qualche vino vecchio, il quale in questo modo si renderà dolce. E se vorrete, che il vostro vino griso della prima torchiata resti dolce tutto l'anno, non permetterete, che altrimenti bolla dentro

al bottallo, ma subito che v' accorgerete, che vorrà bollire, lo leverete da quello, e lo riporrete in un altro bottallo: e come andrà riscaldandosi in questo, tramutatelo di nuovo, e così continuate di far, finchè abbia cessato di bollire, che sarete certo d' averlo dolce tutt' l' anno. Altro modo non meno sicuro, e più facile ho provato, quale si potrà praticar da ognuno senza molta spesa, nè fatica. Pigliate un picciol bottallino, ovvero barile ben cerchiato, empitelo del suddetto vino griso, turatelo poi ben bene, e metterelo dentro una tina piena d' acqua; lasciatelo ivi stare dodici o venti giorni, e sino attantochè raffreddato, cavatelo, nè dubitate punto, che non si mantenghi dolce tutt' l' anno. L' istesso potete fare de' vini bianchi, chiaretti, neri dolci, che vi riuscirà la ricetta.

Sopra tutto per ben conservar i vini grisi, bisogna avvertire, ricordarsi, che hanno da mutarsi fra il San Martino, e il Natale in altri bottali, o negli' istessi ben netti, e ciò di tal maniera, che restino purgati da ogni feccia. Si terranno i bottalli ben turati, e più che si potrà pieni: a qual effetto conserverete dello istesso vino in qualche piccol vaso, per riempirli di quando in quando, e sino attantochè li terrerete affatto con il turacciolo, ovvero coccone. Il che se vorreste far subito che invasati sono i vini, purchè i bottalli siano ben cerchiati di ferro, e assicurarvi possiate, che non crepino, riusciranno di maggior forza, e bontà, per restarvi l' una e l' altra rinchiusa, senza che nè li spiriti, nè la virtù ignea del vino possa esalare.



## CAPITOLO V.

*Modo di far la Sostratta, il vino Chiaretto dolce, il vino chiaretto colorito non dolce, il chiaretto coperto dolce, altro non dolce perfetissimo.*

**A**L vino Griso succede la Sostratta molto somigliante di gusto, e di colore: e a questa il vino Chiaretto. La Sostratta altro non è che il vino vergine, che i Francesi chiamano *Mere-goutte*; e si cava dalla tina, che innanzi che l' uva si pesti, vi si lascia bene due, o tre giorni, più o meno, secondo la tempera della stagione; ma subito cavata, bisogna invasarla, e così lasciarlo stare il primo anno, acciò bevuta prima non resti cruda, e offenda lo stomaco. Chi però la vorrà conservare per il secondo, e seguenti anni, averà da tramutarla, e incappellarla dell' istessa sorta di vino, come si dirà, e in questa maniera riuscirà, e più grata, e più sana. Ma quanto al chiaretto, se ne fanno diverse sorti di colori, e gusti: alcuni più carichi, altri meno, alcuni dolci, altri no. Tutti però si fanno delle istesse uve nere sopra nominate scielite, e tenute in terra, come, si è detto. È vero, che la maniera di farli è differente, siccome rie scono differenti essi loro ancora. Cominciando del vino dolce chiaretto, e coperto, per fare l' uno, e l' altro, prendere te del Nebiol, del Mostoso. e Nerretto quella quantità corrispondente, a quella del vino, che volete cavare. Avvertirete, che di queste tre sorti d' uve la maggior parte sia di nebiol, tutte ben mature; e dove ne fossero alcune mal mature in punta, le tagliate-

taglierete con forbici, sicchè ne resti sola-  
 mente la parte superiore più matura. Aven-  
 dola poi lasciata sopra la terra, conforme  
 alla sopraddeſſa regola generale, la porrete  
 dentro una tina qualunque altezza, e  
 larghezza ch' ella ſia, che ciò poco impor-  
 ta: ſolamente uſando diligenza di farla pe-  
 ſtare, e calcare co' piedi. E ſe vorrete far  
 vino chiaretto, peſtata ben bene, carerete  
 ſubito il vino dalla tina. Se lo vorrete più  
 colorito, e corpetto, voi lo laſcierete dopo  
 peſtata l' uva, ſcaldarſi un poco dentro d'  
 eſſa, ſtando con l' occhio aperto per vede-  
 re quando dalla forza, e calor del vino moſ-  
 ſa ſ' innalzerà, la rappa, e all' iſtante  
 che la ſcorgerete inalzata, lo caverete, e  
 invaiereſte; ricordandovi di non turar il  
 bottallo, ma di metter ſolamente in vece  
 del coccone ſopra il bucco, una ſcudella di  
 terra, la quale vi laſcierete ſenza farli al-  
 tro, ſe non che di nettar di tanto in tanto  
 le ſporcizie, che il vino getterà in grandif-  
 ſima quantità, con qualche ſcheggia di le-  
 gno, o ſpatola, e non con le dita, sì per  
 maggior politezza, come anco per non im-  
 pedir il natural movimento del vino, il quale  
 per eſperienza ſi è conoſciuto ritardarſi, e  
 alterarſi quando vi vien poſta la mano, o le  
 dita dentro, e corre pericolo di riverſare,  
 e guarſi. E queſto vi ſerva d' avviſo per  
 ogni ſorta di vino. Bollito, e purgato che  
 avrà queſto un meſe in circa dopo invaſato,  
 lo muterete, e gli leverete la ſecchia, e lo  
 rimetterete nel medefimo bottallo. Paſſato  
 poi un altro meſe, tornerete a mutarlo un'  
 altra volta, o in quell' iſteſſo, dove ſarà  
 ſtato prima poſto, o in altro bottallo, che  
 poco importa. Baſta avvertire, che mutan-  
 do queſta ſeconda ( c' ha da eſſer l' ulti-

ma volta senza più ) bisogna lavar ben bene con vino il vassello , dove si metterà , sicchè resti quanto più sia possibile netto , e di buon odore . In questa maniera si conserverà benissimo , e lo potrete godere l' anno stesso . Che se lo vorrete più lungamente conservare , bisogna che vi ricordiate di assaggiarlo circa il tempo delle vindemie , e se ancora lo troverete dolce , basterà d' incappellarlo di vino nuovo della istessa sorta , mettendovi solo una brenta di vino per ogni carrata . Ma se egli avesse perduto il dolce , sopra ogni carrata avete da levar due brente di vino , e porvi due altre brente di vino novello , cioè di mosto cavato dalla tina , subito che avrà inalzato la rappa . A questo modo andrete seguitando ogni anno senza più tramutarlo . Una cosa sola da osservare si è , che nell' incapellare i vini tanto chiaretti dolci , che dolci coperti , e bianchi dolci ancora , usiate l' imbottatore storto , di cui vi rappresento la forma , e figura nel fine del seguente capo acciocchè si riempia il bottallo pian piano per la parte dinanti , non per il buco di sopra ; perchè così verrebbe a intorbidarsi tutto , e a correr fortuna di guastarsi . Incapellato che l' avrete con questa invenzione , lo turerete , e chiuderete ben bene da ogni parte , e così lo conserverete ad uso , e buon piacer vostro , che riuscirà vino da Principe , sano allo stomaco , e alla lingua dilettevole .

Ho provato un' altra maniera di far vini dolci , quale , al parer mio , merita d' esser qui aggiunta , e alle sopra descritte annoverata . Piglierete delle uve scelte , e tenute in terra al solito quella quantità , che vi piacerà ; poi le porterete più intiere , e  
fano



sane che potrete, in una tina larga assai, ma non troppo alta, cioè di due piedi e mezzo solamente. Dentro voi ne farete un suolo, ovvero letto, alto un piede, bene, e ugualmente disteso: e dopo che così accomodate le avrete, spanderete di sopra due secchie di acqua fresca, e la vi lascierete stare un poco di tempo, e sinattantochè l'uva ne abbia imbibito qualche parte: poi caverete dalla tina quell'acqua, che resterà alquanto avinata, e la riporterete in un cebro, ovvero vaso di capacità convenevole. Questo fatto, tornerete a porre, e formar un altro letto, ovvero suolo d'uve dentro la tina nell'istesso modo, che si è detto, e vi getterete, e spanderete su poco a poco altrettanti acqua fresca come prima, e lasciata che l'avrete un pezzo, la caverete similmente, e metterete dentro il cebro: reitterando di far l'istesso tre, o quattro volte, sinattantochè la tina sarà poco meno che piena. Imperciocchè non bisogna empirla affatto, anzi levar tutta l'acqua, sicchè non ne resti ch' il manco, che si potrà dentro. Farete poi pestar ben bene detta uva, e lascierete bollire tre, o quattro giorni: passati i quali si potrà cavare il vino dalla tina, e metterlo dentro i bottalli apparecchianti, che lo troverete dolce, e buono, sano, e dilettevole, e si potrà bere tutto l'anno: benchè non sarà così vivo, nè risentito, come l'altro chiaretto poco avanti descritto; per cagione dell'acqua, con cui si sono bagnate, e come mortificate le uve. Ne credete, che quest'acqua se ne vada perduta, perchè restando avinata da uve perfette, sarà anco perfetta da farne vini schiappati, e foschi: sicchè ne resterete più presto con guadagno, che condano.

Quanto a gl' altri vini chiarerti più, o meno coloriti non dolci, che si fanno in questa montagna, essi tutti d' ordinario sono crudi; e questo avviene per non saperli la maniera di farli, come si conviene. Io la descriverò in poche parole, cioè, che queste due sorti di vino chiarretto chiaro, e chiarretto coperto si possono cavar da una tina sola. Il tutto consiste di averla tale, che sia alta cinque piedi, larga quattro, e mezzo, più o meno di diametro, poco importa, purchè sappiano, che in ogni modo bisogna, che la tina sia alta, perchè la bassa lascierebbe troppo esalar il fumo, e la forza del vino. Nè mai possono i vini, che si fanno dentro tine basse, riuscir di quella bontà, che quelli, che si cavano dalle alte. Così dunque apparecchiata la tina, e l' uva nera colta, scelta, e maturata sopra la terra, come si è detto, la metterete dentro, e ivi lascierete, due o tre giorni, più o meno, secondo la stagione: se sarà calda, meno: se sarà fredda, più: la pestierete poi, e così pestata la lascierete nella tina sinoattantochè la rappa s' inalzerà, sollevata dal calor, e forza del vino, e all' ora, senza deferire un sol momento, ne caverete la quantità di vino proporzionata all' uva, come, verbigrazia, s' ella tiene, o rende quattro carrate, levatene subito due caratte, e lasciate il rimanente dentro ancora due giorni; quel primo cavato sarà vino chiarretto, e l' altro, che si caverà poi, sarà chiarretto coperto. Invaserete tutti due in buoni bottalli, e troverete ambidue nel suo tempo perfettissimi.

## CAPITOLO VI.

*Nuova ed eccellente maniera di far il vino nero  
dolce, qual si conserva due, o tre anni tale  
e sino dal primo anno sarà buono da bere,  
gustoso, e sano.*

**A** Far questo vino, vanno conservate tutte le particolarità sopra descritte: Egli è vero che vi si richiede un poco di studio, e diligenza: però ne metterò qui al lungo la ricetta. Pigliate del Nebiol solo senza mescolanza d'altra sorta d'uva; e pigliatelo, che sia stato in brocca il più tardi, che sia possibile, acciocchè il fresco dell'Autunno, e la brina matutinale, lo confetti, e riduchi alla compita sua maturità. Ponetelo poi sopra la terra, e fate-ne un montone ugualmente alto d'ogni banda d'un piede d'altezza al più. E perchè questa sorta d'uva facilmente si converte in mosto, avvertirete a due cose: l'una si è, di coglier l'uva in cavagne, o corbelle, più intiera, che far si potrà: l'altra è di metter attorno del mucchio o montone, che si farà dell'uva così colta, assi, o lunghe tavole di legno, ritenute con piccioli pali ficcati in terra, acciò detta uva non s'allarghi, e diffunda, nè col muovere, e scorrere s'ammacchi, e sparga il mosto indarno. Si copriranno dall'ardor del sole, e dalla umidità della pioggia, affinchè restino dall'uno, e dall'altra difese. A qual effetto si accommoderanno pertiche, o remi di legno intorno di maniera che si possa di sopra stendere una tela, o linzuolo di giorno contra il sole, e levarsi la sera quando tramonta, acciocchè le uve ricevano il fresco, e ruggia-

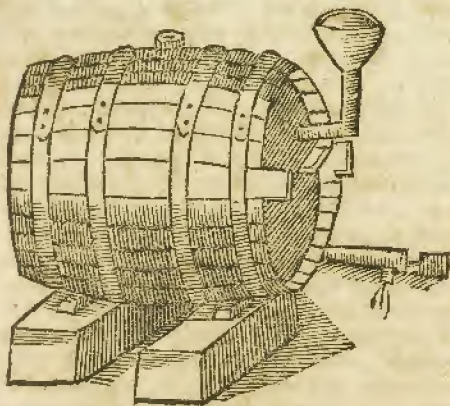


da della notte. Si lascieranno così sopra la terra sei, o otto giorni, se la stagione sarà calda, e secca; se farà umida, e fredda, basterà, che vi restino quattro, o cinque di: passati i quali le farete portar subito dentro una tina fabbricata a posta, per far questa sorta di vino, di quell' istessa forma, altezza, e larghezza, che abbiamo poco avanti descritta, ragionando de' vini bianchi dolci, e del modo di farli. Posta l' uva dentro la tina non differirete punto, ma la farete incontanente pestar bene: poi la lascierete bollire quattro o cinque giorni: passati i quali ne caverete il vino, e l' invaserete in un bottallo, sicchè resti pieno, coprendone il coccone con una scudella come si è detto. Restato ch' egli farà così imbotallato tre settimane o un mese, vi ricorderete di tramutarlo, e un' altro mese dopo, di tornar parimente a mutarlo: usando diligenza in tutte queste due volte, che lo tramuterete, di levarne ben bene la feccia, sicchè resti il vassello ben netto: continuando a riempirlo sempre del medesimo vino dolce, che così lo conserverete, e berrete tutto l'anno perfettissimo. E quando faceste pensiero di serbarlo più lungamente (il che non si può far con sicurezza, senza incappellarlo) avvertirete di assaggiar il vino nel tempo delle vendemie, per veder come si sarà mantenuto. Se lo troverete ancora ben dolce, basterà, che ne caviate una brenta per ogni carrata: ma se avrà scemato assai dalla prima sua dolcezza, ne caverete due brente, e altrettante ne rimetterete dentro il bottallo, di dolce nuovo dell' istessa qualità, e sorta; e questo chiamiamo noi incappellare. Il che sebbene per tutto il Piemonte si pratici, chi in una, e chi in  
altra

al  
tr  
le  
l  
ac  
re  
la  
ce

C  
larg  
dez  
lar  
inf  
difi  
La  
re,  
lo  
vino  
sa,

altra maniera; io però fin quì non ne ho trovato, che una sola sicura, e convenevole a' vini delicati, e dolci: e questa si è l'istessa, che nel precedente capo abbiamo accennata, che si pratica coll' imbottatore, del quale mettiamo qui la forma, e la figura, acciocchè ognuno ne resti capace, e possa valersene a piacer suo.



Questo imbottatore vien fatto di tolla, largo, e lungo a proporzione della grandezza de' bottalli, ch'anno da incapellarli. La conca, o sia capacità superiore, insieme con parte della canna, non è dissimile punto agli imbottatori ordinarij. La differenza consiste nella parte inferiore, dove la canna si rivolta in angolo di squadra, per far ingezione del vino, che vi s' infunde in linea riflessa, non diritta. Così per adoprarlo,

bisogna forare il fondo del bottallo in tal parte, e a tal misura, che sopra il forame restino due oncie d' altezza di vino almeno. E perchè la foratura non si può far così giusta, che la punta rivolta dell' imbottatore vi si possa cacciar dentro senza pericolo, che se ne vada del vino, bisogna con stoppe accomodarla di maniera, che riempia affatto il buco: poi piano, e con pazienza infonderete il mosto dentro l' imbottatore, la cui conca resterà sempre più alta, che il bottallo, caccierà come insensibilmente dentro il vecchio, il vino nuovo, senza alterarlo punto, nè impedir, che bere non si possa fin' allora, restando molto migliore, più chiaro, e saporito. Levandosi l' imbottatore, si tiene pronto, e apparecchiato un punghetto di legno con stoppe, o un pezzo di sovero, o sia natta, con che subito si tura il buco: Osservandosi ogn' anno di far l' istesso, e a chi vuol conservar il vino molti anni dolce, ed eccellente.

E acciocchè col disegno dell' imbottatore, li curiosi abbiano quello della cannella, o sia punga, che deve servir, e dopsarsi per cavar il vino ordinariamente dalla botte, n' abbiamo fatto ritrar la figura, tale, che scorgere la potete, a canto del bottallo qui di sopra schizzato: dove si vede, che il vino non si può sfogar tutto a un tratto, nè sforgar fuori: ma che casca sotto essa cannella dentro il boccale, o qualsivoglia altro vaso, senza perdita d' una sola goccia, e senza che la forza sua così liberamente, e abbondantemente svapori.



## CAPITOLO VII.

*Modo d' incapellar ogni sorta di vino bianco  
chiaretto, griso, e nero, senza il  
sopra descritto imbottatore.*

**E'** Buona, utile usanza quella d' incapellare i vini, poichè i vecchi gagliardi ne riescano più grati, e gli austeri più amabili. E in effetto senza questa pratica, i vini nostrali non possono passar un anno, non che molti, senza pigliar odore, o sapore di vecchio. Adunque essendo di necessità, per mantenerli buoni, d' incapellar i vini chiaretti, grisi, neri, e eziandio bianchi, bisognerà, per farlo come si conviene, primieramente cavar li vini vecchi d' ogni sorta, che volete incapellare, fuora della botte, ove saranno invasati, e poi nettarla ben bene, con cavarne intieramente la feccia, e lavarla sinattantochè resti ben netta: osservando, che l' ultima lavatura si faccia con buon vino, gettandolo insieme con le precedenti lavature dentro la tina, dove si farà il vino per la servitù. Questo fatto, riporrte il vino chiaretto, o griso, o altro nell' istesso bottallo, d' onde lo cavaste, senza empirlo: ma lasciando sempre, e ogni anno, tanto di vuoto, che si richiede per incapellarlo, come per esempio, se il bottallo tiene dieci brente, avrete il primo anno da mettervi la quarta parte, cioè due brente e mezza di mosto, il secondo sopra l' istessa quantità di vecchio, metterete tre brente di mosto: e così, secondo ch' andrà invecchiando, ve n' andrete aggiungendo qualche poco di più: ma non si deve arrivar giamai fino alla metà.

ta: eccetto ch' avesse qualche vino tanto esquisito, ch' al tempo delle vindemie si trovasse, per troppa bontà sua, calato di due terzi in circa, perchè in tal caso, affine di conservare il rimanente, si può incapellare due terzi: egli è vero, che per giuocare più alla sicura, io consiglierei ogni uno di tramutare quel vino vecchio in un più picciolo bottallo, per poter incapellarlo con la debita prescritta porzione. Avvertendo sempre, che ogni vino vuol esser incapellato di simile vino, come il chiaretto, del chiaretto: il bianco, del bianco, il griso, del griso, e così degl' altri, acciocchè restino sempre dell' istesso colore, e sapore.

### CAPITOLO VIII.

*Del vino maturo non dolce, e stomacale, e della maniera di farlo.*

**C**OME ogni stagione ha i suoi cibi, così anche sono i vini d' una, o d' altra sorta, più o meno ricercati, secondo i tempi: quelli, che gustano l' Inverno, non piacciono nella Primavera; nè quelli della Primavera, l' Estate: onde è necessario di averne per ogni stagione. E perchè ne' giorni canicolari, che scema il calor naturale, diminuisce l' appetito, essi mangia quantità di frutti, massime meloni, dopo i quali ogn' uno ricerca, sì per gusto, che per sanità, di bere de' migliori, e più potenti, che si possano ritrovare; Sarebbe inescusabile dimenticanza la mia di tralasciar il modo di far il vino, che si chiama di Melon. Per farlo dunque, piglierete delle uvere sopra descritte, e quelle che chiamiamo Nebiol, Mostolo, Cario, e Grisa, tutte ben mature, e scielte con tanta diligen-

genza, che non ve ne sia d'altra sorta nostra-  
le, nè alcune verdi, nè marcie, anzi tutte  
siano colte da persone pratiche, e intelli-  
genti nella vigna; e le farete portar subito,  
mentre si vindemiano, in una tina apparec-  
chiata, alta cinque piedi Liprandi, e larga  
a proporzione, come vi mostra la qui posta

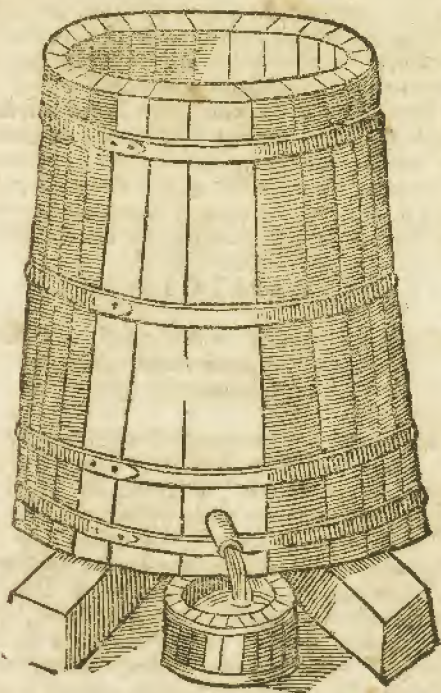


figura. Poi quando sarà ben piena, e colma,  
la lascierete riposare così due, o tre giorni:



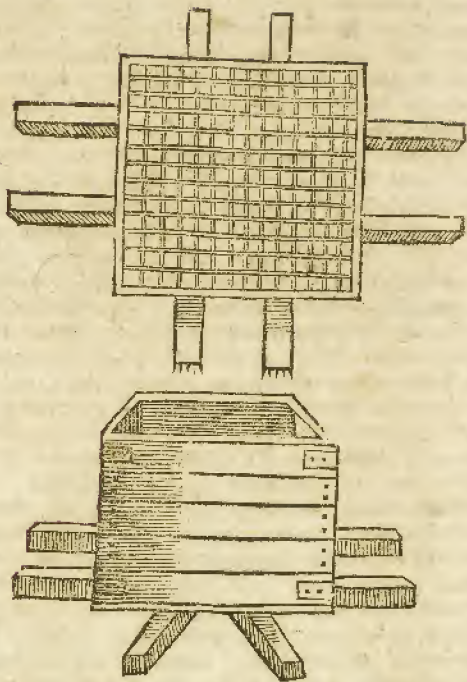
passati i quali le farete pestare : e mentre si pesteranno, ne caverete il mosto per la punga, acciocchè le uve si possano tuttavia pestare meglio. Dopo questo rimetterete il mosto cavato dentro l' istessa tina, e così lo lascierete bollire per lo spazio di sei, o sette giorni al più. Passato questo termine caverete il vino, e l' invaserete, che riuscirà senza dubbio di bel colore, potente, e stomacale, ma sua bontà non si può sentire, nè gustare, se non dal primo di Maggio in su, fin' all' Autunno, e alle vindemie istesse; nel qual tempo si potrà eziandio incapellare del medesimo, cioè mettendo sopra otto brente di vino vecchio, due di mosto, che appena abbia levata la rappa; osservando nel rimanente quello, che si è nel precedente capo notato, cioè di tramutarlo avanti incapellarlo, e nettar bene il bottallo, dove ha da riporsi,

## CAPITOLO IX.

*De' Vini graticulati, e crivellati, e passati per il sacco, e della maniera di far ciascheduno di essi.*

**I**Vini, che si chiamano Graticulati, e Crivellati, benchè diversi di nome, sono li medesimi in effetto, e si fanno quasi dell' istessa maniera: nè altra differenza vi è, che dal più, o manco capace e comodo: instrumento, che s' adopra a farli. Quelli con la graticula pronta facilmente li fanno, e questi con il crivello, con più fatica, e stentatamente: siccome da quello, che n' andremo dicendo, ad ognuno resterà manifesto. E perchè a far vino graticulato convien provarsi avanti ogn' altra cosa, d' una Graticula, bisogna saperne e la forma, e l' uso. Questa altro

altro non è, ch'una gran cassa di legno quadrata, la quale ha da farsi forte per l'effetto, a cui deve servire. Si terrà larga per ogni lato piedi due oncie tre Liprandi, e alta piedi uno, oncie dieci simili. Il suo fondo si farà di listelli d'assi fra di loro incrociocchiati, tutti forati a piccoli pertuggi spessi non più grandi, che da potervi metter il dito, in guisa di graticula, d'onde prende il nome. E perchè non solamente ha da sostenere il carico dell'uva, che vi si metterà, ma eziandio d'una, o più persone, che vi entreranno per calcarla, si terrà forte, unito, e piano, acciocchè più agevolmente vi si possa schizzare l'uva, e cacciarne il mosto fuora. Così ordinata, ha d'accommodarsi sopra quattro travicelli assai forti, larghi tre o quattro oncie ciascuno, e grossi in circa un' oncia, più o meno, secondo la grandezza, e gravezza di vostra graticula: Questi travicelli s'incastreanno l'uno dentro l'altro negli angoli della cassa con tal artificio, che l'estremità loro passino fuora circa un piede di lungo, sicchè facciano otto punte, le quali tutte incastrandoli nel bisogno sopra la tina, sostenteranno detta cassa, o sia graticula senza pericolo, si mova punto: tanto più, che per maggior sicurezza potranno forare dette punte, ed estremità de' travicelli, e dentro il buco metterli chiodi, o caviglie per maggiormente fermarla: Il che tutto vien all'occhio distintamente nelle due presenti figure rappresentate: nella prima si vede la forma della graticula: e nell'altra il disegno della cassa intera posta sopra i suoi quattro travicelli. In questa maniera divisa, e apparecchiata, e



nel tempo delle vindemie accommodata sopra la tina , farete scelta delle migliori uve , e più mature della vigna , che siano state sopra la terra , che così migliore ne riuscirà il vino : se non , potrete liberamente ( che poco importa ) a misura , che le andrete cogliendo , farle portare dentro essa Graticula ; avvertendo di non empirla , an-

zi ,

zi,  
relli  
rete  
ran  
men  
che  
ven  
mal  
var  
le p  
scit  
vecc  
sopr  
che  
più  
rapp  
d' a  
te i  
avre  
fincl  
quel  
l' or  
spaz  
co ,  
che  
por  
pa a  
nell  
nel  
tico  
alto  
pert  
po ,  
anzi  
e m  
Inva  
prim  
crud  
sto r



zi, che la quarta parte della capacità sua resti sempre vuota, e senza indugio vi farete entrar uno, o due uomini, ch' anderranno pestando tutta quell' uva: ma leggiermente, e non a tutta forza: perchè basta, che dentro la tina il primo vino caschi, dovendosi poi levar quell' uva, cioè la rappa mal pestata, e porsi sotto il torchio per cavarne quanto vi sarà rimasto di vino, il quale poco cederà al primo in bontà, anzi riuscirà dolce, e buono per incapellare i vini vecchi: se non vorrete più presto gittarlo sopra altra vindemia, e in altra tina: Il che potrete far, che così anco miglior, e più gagliardo si renderà. Levata la prima rappa dalla graticola, tornerete a riempirla d' altre uve scielte, le pesterete, ne cavere te il vino, ne leverete la rappa, come già avrete fatto, anderete reitterando l' istesso finchè la tina resti piena, e che ve ne sia quella quantità, che dentro desiderate, All' ora lo lascerete riposare, e bollire per lo spazio di dieci, o dodici giorni, e più anco, se vorrete: perchè non vi è pericolo che diventi più coperto di colore, o di sapore più aspro; avvegnacchè non vi è rappa alcuna, che guastar lo possa, e li acinelli, e grani d' uva schizzati, che sono nel pestarli passati per i buchi della graticola, tutti vanno a galla un mezzo piede alto sopra il vino: il che serve come di coperta, ch' impedisce, che non svapori troppo, nè altrimenti riceva offesa dall' aria; anzi si va tuttavia più nella tina purgando, e maturando, sicchè resta bello chiaretto. Invasato che l' averete, ne potrete bere fin dal primo anno con gusto, e senza che per la crudità sua offenda punto lo stomaco: piuttosto n' ajuterà la digestione. Se vorrete conservar-

servarlo più d' un anno, offerverete quanto s' è detto di sopra, travasandolo prima, d' incapellarlo, che così non prenderà odore del vecchio, e si manterrà ad ogni piacere vostro buonissimo.

Quanto a' vini crivellati, il nome dimostra che bisogna adoprare un crivello, a farli, ma convien saperne la forma per servirsene. Farete dunque fare un gran crivello, largo piedi due di diametro di legno tutto attorno, come gli altri crivelli, un poco più alto di sponda, e in ciò solo differente, che il fondo vien fatto di fili di ferro traversati in guisa di cribro, e così serrati, che per i buccii, che vi restano, possa liberamente passare il mosto, e l' succo dell' uva, ma non già la vinaccia, ne anco un grano intiero. S' appicca poi questo crivello al solaro sopra una tina grande conforme alla quantità del vino, che far si vuole, e dentro si mette l' uva scelta allora vindemiata, o veramente tenuta sopra la terra, e colla mano un uomo potente, e gagliardo la va schiacciando, e cacciando fuori del crivello dentro la tina, e come ne ha fatto passare il meglio, butta via in altra tina la rappa, poi piglia dell' altra uva, ne riempie il crivello, e così va facendo, levando sempre la rappa, e tornando a metter altr' uva, finattantochè vede dentro la tina quella quantità di vino, che desidera di fare. Non si lascia soggiornar dentro, anzi subito si cava, e mettesi ne' bottalli apparecchiat, perchè non avendo coperta di rappa, ne d' acinelli, potrebbe facilmente guastare.

Intorno poi al vino, che si fa con sacchetti, ci va minore fatica, che ne' due precedenti. Pigliate tela grossa di canape, e fatene sacchetti pontuti a forma di scar-

tozzo,

tozz  
to lu  
laro  
re d  
sti f  
tura  
capit  
bito  
vend  
poco  
leva  
altra  
me  
vedi  
vino  
tine  
bene  
pi,  
non  
date  
gion  
bel

Bi

P  
scelt  
belle  
te d  
stelo  
han  
stagi  
no a  
te ta

tozzo, larghi sopra un braccio, e altrattanto lunghi; appiccateli con funi sottili al soffaro della stanza, sicchè venghano a pendere dritto sopra la tina. Mettete dentro questi sacchetti quella quantità d'uva ben matura, un poco ammaccata, e fiaccata, che capir potranno: lasciatela così stare, che subito da se stessa farà mosto, e andrà pio-  
vendo dentro la tina. E come vedrete, che poco o niente più gocciolano i sacchetti, levate via quella rappa: riponetevi dentro altra uva fresca, e alquanto schiacciata, come prima, e così continuate di fare finchè vediate la tina piena, o che vi sia tanto vino, quanto volete fare, cavatelo imman-  
tamente invasatelo, e lasciatelo purgar ben bene nel bottallo, tramutatelo a' suoi tempi, bevetene, che buon pro vi faccia, e se non lo vorrete bere quell' anno, ricordatevi almeno d'incapellarlo alla sua stagione, chè riuscirà vino dolce chiaretto, di bel colore, e buono allo stomaco.

## MODO DI FAR VINI

Bianchi, dolci, e piccanti con un poco  
d'acqua,

**P**igliano l'uve bianche, cioè Malvagia, Vernaccia, e altre sorte d'uve dolci, scelte, le quali dopo averle cote in cor-  
belle, intiere, si pongono sopra tavole fatte di vimini, in altezza di oncie 6. bene stese, e accomodate, esposte al sole, e ivi hanno da stare sei, o otto giorni, sendo la stagione calda; se sarà piovosa, si riporranno al coperto, e per mancamento di dette tavole, si potranno accomodate sopra  
la



la terra, ma con destrezza, acciò non facciano mosto, e staranno in detto luogo, come sopra, poco più, o meno, non importa; e se venisse pioggia, coprirle.

Vanno poi levate dette uve, e riposte, in un mastello, o lii sojo, e subito pestarle bene, e colare col' piedi, avrete in pronto una tina grande, che possa tenere una carrata di vino, più, o meno, secondo la quantità d'uva ch'avrete, e le andrete riponendo in essa di mano in mano, secondo che andrete pestando, nella quale vi farete gittar dentro, come farebbe per ogni dieci brente di vino, che sperate che debba uscire da detta tina, una brenta, e mezza d'acqua, e se farà di fonte, farà meglio. Lasciate poi bollire detto vino non più di ventiquattro ore, e subito cavato detto vino, va riposto in un'altra tina, che sia capace di detto vino, e la rappa, che resterà in detta prima tina, si potrà torchiare, ovvero gittarli sopra due, o tre brente d'acqua, che sarà bevanda per la famiglia, piacevole, e buona.

Dopo avrete pronto un telaro di tre travicelli al lungo, e due travetti maggiori per testa, ne' quali vi saranno incassati li tre suddetti nel modo come segue, li detti tre travicelli faranno lunghi piedi quattro, oncie tre liprandi, inclusi li due travetti per testa alti oncie due, e mezza, larghi sopra oncie una e mezza, nella quale larghezza vanno levate le quadrature di detti, acciocchè non offendano, e guastino li sacchetti; li suddetti tre travicelli incassati come sopra, l'uno nel mezzo, e li due da canto, vi rieleono due aperture, le quali avranno a esser oncie sette, e mezza per ogni voto netto, alla estremità di detti voti vivan-

no

no in quadratura posse ventiuana caviglie di  
ferro, ovvero di legno, avvertendovi, che  
al travetto di mezzo dette caviglie si avran-  
no da porre nel mezzo del detto, e andran-  
no altre oncie una in circa, alle quali vi van-  
no appesi dodici sacchetti di canepa ben tes-  
suta accommodata a quattro a quattro, e  
fatti a modo di un cappuccio di frati, con  
la punta in giù, e sopra vanno atraccati  
con quattro stacche di bindello, ovvero cor-  
delle forti a ogni sacchetto alle suddette ca-  
viglie di ferro, che verranno in quadratu-  
ra a riempire il voto del telaro, e resteran-  
no detti sacchetti larghi, acciocchè più age-  
volmente vi si possa gittar il vino dentro;  
la punta sotto di detti quattro sacchetti sa-  
ranno unite insieme, acciocchè possano tro-  
vare il centro del cebro, che va posto sotto  
per ricevere il vino, di modo, che detto te-  
laro porterà dodici sacchetti, e sotto tre  
masselli. Le suddette caviglie avranno due  
stacche di sacchetti per una, eccetto le quattro  
de' cantoni del detto telaro, il quale sarà so-  
speso da quattro travicelli maggiori de' suddet-  
ti, che serviranno per piedi, quali vanno tan-  
to alti, che sotto vi possano stare li tre ce-  
bri, la bocca de' quali sarà alla estremità del-  
la punta di detti sacchetti, acciocchè volen-  
to levar li cebri, non urtino in detti sacchet-  
ti, che sarebbe causa di turbidare il vino,  
che sarà dentro. Come meglio nella qui pre-  
sente figura potrete vedere.



Dopo vanno empiti li suddetti dodici sacchetti, del vino riposo nella tina suddetta, con una cazza grande di rame, e meglio con qualche valo di legno, e lasciare ulcire il detto vino ne' masselli a sua commodità, e non toccarli; uscito che sarà detto vino, versatelo in altri cebi, e ritornate gl' istessi al suo luogo, e poi ritornate a riempire detti sacchetti del medesimo vino, che sarà ne' cebi, cominciando però al primo vino uscito, e riporlo negli ultimi sacchetti, e così andrete facendo due volte dell' istesso vino: dopo vanno levati li dodeci sacchetti, e levarli la seccia, e con acqua lavarli, finchè re-

rest  
go,  
rest  
copr  
Al S  
volta  
accio  
canta  
do p  
bisog  
no,  
riemp  
li co  
Qu  
altri  
chett  
ti, e  
ti, c  
vi si  
volte  
stagio  
pirli  
mett  
to, l  
pian  
ta, c  
aceto

Del  
vin

D  
telle,  
dunq



restino ben netti, e subito riporli al suo luogo, e tornate a ripassare il detto, tanto che resti chiaro; invascellare il detto vino, e coprire la bottè con una scudella di terra. Al S. Martino poi va mutato, e un' altra volta al fiorire del persico, per raffieddarlo, acciocchè non bolli, e riuscirà dolce, e piccante, e si conserverà tutto l'anno. Quando però volete bere di una botte di detto, bisogna seguitare fin al fine, cioè ogni giorno, ovvero se pur volete che si conservi, riempirlo subito di altro simile, altrimenti si convertirà in buon aceto.

Questa descritta invenzione ne' nostri, e altri paesi, può servir a passare vini ne' sacchetti, come farebbono chiaretti, graticulati, e li torchiati, acciò restino chiari, e netti, così che quando si vogliono mutare, non vi si trovi tanta feccia, che da causa spesse volte, che li bottalli restano scemi in quella stagione, in cui non si trova vino per riempirli; ma io non sottoscrivo altrimenti, che mettendo l'uve al sole, come sopra s'è detto, stando che quando l'uva è spiccata dalla pianta, non ha più bisogno di esser riscaldata, dà causa, che li vini si convertano in aceto, e non si conservino.

## CAPITOLO X.

*Del vino di paglia, e del modo di farlo. Del vino chiamato Tortu, e altra nuova maniera dall'Autore praticata per far vino maturo, ed eccellente.*

**D**Alla paglia si cava il grano, non il vino; e chi da quella questo cavar potesse, farebbe più che la Natura. Dall' uva dunque si cava: e l'arte con la paglia lo può

può render migliore, nella maniera, che vi insegnerò.

Nel tempo delle vendemie coglierete quella quantità d'uve, che giudicherete necessaria a far tanto vino, ch' all' intento vostro basti. Non pigliate d'ogni sorta d'uva indifferentemente, ma delle dolci sole, quali sono il Nebiol, Mostoso, e Grisa, ed esse ancora scieglierete ben mature, le più sane, e intiere che sia possibile, le riporrte poi accongiamente d' una in una sopra la paglia fresca stesa in terra, o sopra tavole in stanze, o luoghi coperti a posta, per questo effetto riserbati. Così le lascierete per lo spazio di due, o tre settimane impassire: poi le metterete in una tina di proporzionata grandezza per la quantità loro: le farete pestar ben bene, e tosto che vedrete gonfiarsi, e inalzar la rappa, ne caverete il vino, e lo metterete dentro il bottallo a bollire. Riuscirà estremamente dolce, e tale si manterrà tutto l'anno, gustosissimo da bere l'invernata, ma non avrà altrimenti del piccante. Io per me in luogo di pestarlo dentro la tina, giudicherei più ispediente, e molto meglio il portar l'uva subito sotto il torchio, e premerla a tutto potere, che oltrechè più vino se ne caverà in questa foggia, riuscirà non meno dolce, e più potente, e stomacale.

Il Delfinato usano altro modo di far impassir le uve, e ciò sopra l' istessa pianta. Quando le scorgono ben mature, o in procinto di esserlo, si mandano uomini pratici nelle vigne, i quali pigliano i tralci, e rami più carichi di racemi; e della miglior sorta, e con la mano li vanno gagliardamente storcendo, acciò più non ricevino nutrimento, nè vigore dalla sterpe. E così le lascia-

no alla pianta attaccati otto , o dieci giorni , esposti al sole , e all'aria della notte , e alla brina ancora ; la quale quanto più vi dà , tanto migliori le rende . Li tagliano poi , e portano nella tina , ove pestati , il vino , che se ne cava , riesce al pari di quello della paglia , dolce , buono , e stomacale . I Delphinoghi lo chiamano nella lingua loro *Vin terlu* . A me però pare più facile , e da' mali tempi più sicuro coglier l'uva , quando fa bello , e metterla a maturar sopra la paglia .

E perchè non sempre , nè a tutti vien comodo di far o l'uno , o l'altro , ho pensato , e ritrovato un'altra maniera di far vini , che riusciranno maturi in più breve tempo , e con minore fatica . Io metto tanta quantità d'uve in una tina , che possa render quattro carrate di vino . Le faccio pestar ben bene : le lascio bollir quattro , o cinque giorni : poi ne cavo il vino , e quello incontanente in altra tina di simile grandezza riporto : e di nuovo pigliando altre uve scielte , le fo pestar ben bene , e di esse riempio questa seconda tina , dove ho riposto il vino dalla prima cavato ; e ve lo lascio dentro finattantochè vi si chiarisca , e allora con diligenza lo metto dentro i vasselli ne quali si conserva bene , e riesce piccante , e buono in tutta perfezione .



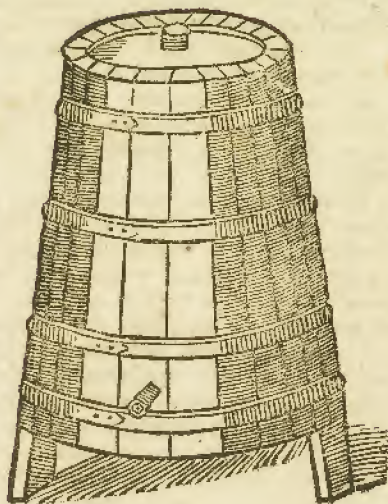
## CAPITOLO XI.

*Del vino del Gallo: del modo di farlo: e come ad imitazione di quello se ne può far altro migliore.*

**I**L Gallo nelle giornate sue dell' Agricoltura, trattando diffusamente del modo di far vini, ne mette uno dell' invenzione sua, ch'egli preggia assai. E benchè il libro suo da tutti coloro, i quali dell' agricoltura si dilettono, sia con molto gusto, e utilità letto, e studiato: così che pare soverchio il descrivere qui quello, ch'ognuno può veder nell' Autor istesso: nientedimeno per alleggerir la penna a chiunque, che non l'avesse a mano, di ricercarlo; ne restringerò qui in poche parole quanto fa a proposito nostro. Bisogna aver una tina della forma, che nella presente pagina vi viene rappresentata: larga sotto al fondo piedi tre di diametro, e alta quattro piedi liprandi, che render possa tre carrate di vino più, o meno, secondo la quantità del vino, che pretendete fare. Voi empirete questa tina d'uva scielta, che stata sia, come detto si è, sopra la terra, salvo che la stagione fosse perversa, e che di ciò fare non si avesse tempo, nè commodità: avvertirete però di non colmarla, nè empir tanto, che non vi resti luogo da mettervi quella quantità d'acqua, che adesso diremo.

En  
lascia  
tre g  
uomi  
la pe  
perch  
chè c  
te fu  
Quan  
ritorn  
vete  
su'l f  
tre b  
la co

En



Empita alla debita misura che l'avrete ,  
 lasciatevi soggiornare dentro l' uva due , o  
 tre giorni. Questi passati fate entrar dentro  
 uomini gagliardi per pestarla : e mentre che  
 la pesteranno , andate cavando il mosto , sì  
 perchè meglio si pestino , come ancora accioc-  
 chè coloro , che pestano , offesi dalla violen-  
 te fumosità del mosto non restino soffocati .  
 Quando giudicherete che ben pestata sia ,  
 ritornate dentro il mosto , che cavato n' a-  
 vete , e tenete una caldaja piena d' acqua in  
 sul fuoco , e subito che bollirà , gettarene  
 tre brente dentro la tina : ciò fatto coprite-  
 la con un largo coperchio d' assi a questo ef-

L

fet-

fetto apparecchiato , e con buoni chiodi di ferro attaccatelo ben bene: e così lasciate il tutto bollire per lo spazio di quarantott' ore: cavate il vino poi, invasellatelo prontamente, che riuscirà dolce, e piccante, e conserverà questo suo dolce tutta la seguente primavera, convertendolo appresso in più vivo piccante, e tanto svegliato, che da tutti generalmente sarà tenuto per gustoso, e delicato.

Ma, se questo per le due qualità di dolce, e piccante vien lodato, son certo, che più lo farà quello, ch' io son solito di far nella mia vigna con artificio, e industria molto maggiore. Io piglio il Nebiol solo, o se questo non mi basta, v'aggiungo del Mostoso, e altre uve nere esquisite ben mature, sino alla terza parte. Subito vendemiate io le faccio portar in una tina d' altezza mediocre, però che render possa due carrate di vino; e a misura, che si vanno vendemiando, do ordine, che colle mani si schiaccino ne' mastelli, ovvero brente, o cembali, come diciamo, e che così si gettino dentro la tina: dove in quell' istesso tempo le fo pestare da uomini pratici. Poi quando vi è tutta quella quantità, che si richiede, io faccio metter dentro due brente e mezza d' acqua, se pur la stagione è buona: e quando s' incontra contraria, cioè umida, o fredda, una brente e mezza solamente. Egli è vero, ch' io mi guardo bene di non gettar mai tutta quella quantità d' acqua in un tratto dentro la tina: ma per dar tempo all' uva di superarne la frigidità, io ve la metto in quattro volte: come sarebbe a dire, se l' avrò fatta pestare la mattina, all' ora stessa, faccio spandere sopra, la quarta parte dell' acqua, che vi va pestata: e altrettanto, sei ore appresso, ve ne fo gettare, con-



continuando di sei in sei ore fino a quattro volte. E acciocchè più adagio, e più egualmente l'acqua si diffonda dentro la tina, do ordine, che in mezzo di essa sopra le uve si ponga boccone, e rivolto un gran bacino di rame, o di legno, e che i portatori vuotino le brente loro piene d'acqua a piombo sopra quel bacino, il quale sendo così rivolto frange l'acqua, e la spruzza da ogni banda in guisa di pioggia. Lascio poi stare il vino, e l'acqua insieme ventiquattr' ore dentro la tina, e appena aspetto che la rappa s'inalzi, ch'io subito ne faccio cavar il vino, e invasarlo, coprendo il bottallo, al solito, con una scudella, acciocchè possa alquanto, ma non affatto, sfogarsi. La rappa, che avanza, la fo torciar ben bene, e ne metto il vino in altro bottallo, quale riesce buono, e gentile. Quanto al primo, quello solo stimerà la bontà sua, chi ne avrà provato: perchè mantiene il dolce, e picca con tanta delicatezza la lingua, che sveglierebbe un mezzomorto. Avvertirà però ognuno chi vorrà farne di questa sorta, che bisogna un mese dopo invasato, cavarlo dalla sua botte, e levargli la feccia con diligenza: e un altro mese appresso, che sarà verso il Natale, travasarlo un'altra volta, e non più: empiendolo sempre affatto, quando si tramuta, massime questa ultima, e dell'istesso vino: Del quale conserverete un barrale, o piccolo bottallino espressamente per questo effetto. Lo turerete poi ben bene, e ne berrete quando vi piacerà, che miglior lo troverete al gusto, che non potrei lodarvelo giamai con parole.

## CAPITOLO XII.

*Delle Crespie, e modo di farle con acqua,  
e senza.*

**T**utte le crespie sono dilettevolissime al gusto per l'acutezza del piccante con la soavità del dolce mischiata. E credo, che così sia chiamata, perchè bevendola, si crespere le ciglia, e come grinciare la fronte dal mordicante, e vivo sentimento, che la lingua ne riceve. Ve ne sono di forte diverse, come anco le maniere di farle. Si riducono però a due: perchè si fanno o con acqua, o senza. Le vere Crespie si fanno con acqua, e questa è l'ordinaria, e più comune regola. Si piglia un bottallo d'una carata di misura, che sono dieci brente nostrali; dentro se ne mettono quattro di buon vino vecchio, e altrettante di mosto dolce, cavato dalla tina dopo pesta, subito che s'inalza la rappa. Sopra queste otto brente di vino vecchio, e mosto, se ne mette una di grani d'uva buona, e scelta: poi sopra il tutto per finire d'empir il bottallo, e compire le dieci brente, se ne getta una d'acqua tepida. Il che fatto, si tura bene il bottallo, e così si lascia stare fin' al primo freddo: nel qual tempo se ne potrà cominciar a bere, e di là innanzi continuar tutta la Primavera; e parte eziandio della state, che si manterrà buonissimo. Ma chi vorrà meglio ancora conservarlo, non vi metta acqua: anzi la vada compensando con\*aggiungere al vino vecchio, e mosto sopraddetto, a ciascuno una mezza brenta. Chiudere, e turare il bottallo, come si è detto, acciò la forza, e i spiriti del vino vi restino con-

cen-

centrati: nè dubitate punto, che non riesca migliore, e di più sicura guardia. Sarà bene, ch' i-bottalli, dove farete le crespie, abbiano un uscletto sopra nelle doghe, o dinanzi nel fondo, per maggior commodità di nettarli, e levarne i grani d' uva, quando saranno finite di bere.

Altra maniera manco volgare, e più eccellente, è stata da me più volte provata. Chi vorrà valersene, pigli un bottallo della tenuta prescritta, cioè d' una carrata giusta: Mettavi dentro brente sei di buon vino vecchio di quell' anno, e tre di mosto dolce allora dalla tina cavato, subito dopo pesti l' uva, e al primo movimento, e levar, che fa della rappa. Poi getti sopra una buona mezza brenta d' uva sgranata, e all'istante una mezza d' acqua un poco tepida. Lo turi bene col suo coccone, e così senza aggiungervi più, ( benchè cali ) nè acqua, nè vino, lo lasci sino al mese di Marzo, o d' Aprile, ch' allora sarà perfettissimo, dolce, e piccante.

Per far una crespia senza vino vecchio, e senz' acqua, ritenendo sempre l' istessa misura d' una carrata, acciocchè ogn' uno sappia la proporzione, che vi si ha da osservare, volendone far minor, o maggior quantità. Porrete dentro l' apparecchiato bottallo brente sei di vino nuovo ben maturo fatto d' uve scielte, ch' abbia bollito sei, o otto giorni nella tina. Aggiungetevi tre brente di mosto dolce. Sopra l' uno, e l' altro mettete una mezza brenta d' uva scelta sgranata, e altrettanto d' acqua tepida. Eccovi la Crespia fatta senza vino vecchio. E se vi piace ch' esso sia ancor senz' acqua, in vece di quella, mettetevi del mosto, che non mancherà di restar eccellente; benchè non si può



negare, che quel poco d'acqua non v'accre-  
sca molto il piccante: essendo perciò tenuta  
come generale, e necessario ingrediente delle  
Crespie.

### CAPITOLO XIII.

*De' vini schiappati, e diverse maniere  
di farli.*

**C**orreranno fortuna di calar presto i bot-  
talli pieni di buoni vini, ed esquisite,  
se non si provvede alla bevanda della servi-  
tù in modo tale, che la libertà di bever-  
ne quanto vorrà, salvi e risparmi il poco,  
che il Padrone per se riserba: imperocchè  
al trattato de' vini eccellenti non sarà diffi-  
cevole d'aggiungere come retroguardia, la  
maniera di far diversi vini schiappati, gli  
uni dagli altri alquanto migliori. E perchè  
tutto l'artificio consiste a saper ben propor-  
zionar la quantità dell'acqua con quella dell'  
uva, si terrà per regola generale, che del-  
le quattro parti, le tre devono esser d'uva,  
e la quarta d'acqua. Come per esempio,  
se l'uve fosse dentro la tina si giudicheran-  
no poter rendere tre carrate di vino, met-  
tetevi una carrata d'acqua. Lasciatela sta-  
re due, o tre giorni: pestate il tutto poi,  
e per far miglior pessa, cavate quel vino  
adacquato, che ne potrà uscire; rigettatelo  
sopra, e dopo tre, o quattro giorni, che  
si sarà scaldato, e fortificato con la rappa,  
cavatelo, e l'invaserete: che così riuscirà  
gentile, piccante, e si potrà bere solo, o  
veramente mischiato con i vini grossi, per  
la famiglia.

Quest'altro modo farà il vino molto mi-  
gli-

gliore. Pigliate trenta brente d'uva buona ,  
e ben matura : ponetela dentro una tina ,  
o altro vaso di capacità bastante . Lasciate-  
la stare cinque, o sei giorni : cavatene poi  
fuori il mosto quanto potrà uscire. Mettete-  
lo in altra tina , o vaso capace . Fate su-  
bito pestare con i piedi quell' uva , d' onde  
s'è cavato il mosto. Gettate sopra dieci brente  
d'acqua più o meno , secondo che va più  
o meno matura , e asciutta la vindemia .  
Se sarà umida , una brente di manco : se  
sarà calda , una di più . Rigettate dentro la  
tina quel vino , che cavato n' avete . Tor-  
nate a ricalcar , e ripellar il tutto insieme :  
e così lasciatelo tre , o quattro giorni . Ca-  
vate il vino poi , e poi invasatelo , che io  
vi prometto ch' altri che servitori ne potran-  
no bere ; tanto riuscirà delicato , e sano .

Soggiungeremo qui per fine un' altra re-  
cetta graziosa di far vino con acqua , faci-  
le ad ognuno da provar , e di grandissimo  
utile , quando pur potesse continuar tutto l'  
anno . Pigliate uve scielte , e ben mature  
delle migliori , che da noi sono state nel  
principio di questo trattato descritte . Fat-  
tele sgranare in quella quantità , che vi  
piacerà , mettetele dentro una tina o bottallo,  
e sopra ogni dieci brente di detta uva sgra-  
nata , gettatene due d' acqua calda bollente.  
Coprite subito con un fondo la tina , sicchè  
resti ben chiusa d' ogni banda . E se sarà  
un bottallo , turatene ben bene il buco col  
coccone : perchè questo basta , nè vi va al-  
tro , se non che lasciarvi stare il vino un  
poco di tempo , e sinattantochè sia raffred-  
dato il suo calore . D' allora in poi , non  
solamente si potrà bere con gusto ; anzi ,  
dopo messo a mano , bisogna cavarne ogni  
di finchè sia finito : osservando , che coloro ,

che andranno a cavarlo, portino dell' acqua dentro il boccale, o altro vaso per gettarla nel bottallo innanzi che se ne cavi il vino. Continuando di così fare con discrezione, moltiplicheranno il vino, e scemeranno la spela.

## CAPITOLO XIV.

*Delle misure, di cui nel presente trattato s' è servito l' Autore.*

**P** Erchè dalla diversità de' pesi, e delle misure nascono equivochi, ed errori grandissimi; e che l' intenzion mia è, quale fu sempre, di spiegare in questa poca mia opera ogni cosa con tanta intelligenza, e facilità, ch' ognuno se ne possa valere alla sicura: ho voluto con poche righe brevemente dichiarar le misure, delle quali mi son servito descrivendo or una cosa, ora l' altra. Varj sono i piedi: il più comunemente in questo paese usitato, è quello, ch' i maestri chiamano Liprando. Contiene dodici oncie, e ciascheduna di esse è di questa lunghezza — della quale si formerà l' intiera misura del piede: e da quella si verrà in esatta cognizione delle altezze, e larghezze di sopra proposte per la fabbrica, e costruzione de' vasi necessarj alla fattura del vino. Le misure de' liquidi, in quanto se ne siamo serviti, e bisogna ch' intese siano, da chi vuole servirsi di questa nostra fatica, si riducono alla brenta, alla carrata, e alla stagnata. La Brenta di vino di questa Città di Torino è di stagnate trentadue. La stagnata contiene due boccali, e il boccale di vino pesa comunemente libre due, oncie quattro nostrali: Sic-



Sicchè la brenta viene a pesar rubbi sei , e la carrata , ch' è di brente dieci , si trova pesar a questo conto rubbi sessanta . Il che si deve intendere de' vini , che comunemente si bevono , e portano a vendere ne' mercati : conciosiachè li bianchi , chiaretti , grigi , e altri più delicati , e spiritosi sempre più leggeri sono , come pel contrario i neri , più coperti , e corpulenti più gravi , e pesanti , in uguale misura si ritrovano .

## CAPITOLO XV.

*De' Vasselli , e bottalli , e del modo di prepararli , e accomodarli , acciocchè il vino vi si conservi senza pericolo di riversare , nè pigliar alcuno cattivo odore .*

**I**Ndarno si prende la penna , e fatica di far i vini esquisite , e delicati , se li vasselli , dove hanno da mettersi , e riserbare , non sono accomodati di maniera , che non vi prendano cattivo odore , o sapore . Lasciato in disparte quello , che da tutti si deve fare , cioè risguardare che i bottalli sieno ben cerchiati , che non vi siano fessure nelle doghe , meno al fondo , che questo , e quelle siano ben sane , non tarlate , nè nodose ; solamente proporrò qui per conclusione di questo mio picciolo trattato , il più vero , e facile modo , che fra molti provato fin qui abbia di lavare , e purgare i vasselli , o sia bottalli , tanto nuovi , come vecchi . Se saranno nuovi , e di tenuta d' una carrata , pigliate libbre sei di buona calcina , che non sia stata bagnata . Rompetela in piccoli pezzi , sicchè possano facilmente per il buco entrar nel bottallo . Pigliate poi due

secchie d' acqua bollente , infondetela subito sopra detta calcina , e turate all' instante il buco col coccone ben bene , voltate il bottallo quà e là d' ogni banda , acciocchè l' acqua con la calcina mescolata più agevolmente spandere , estendere si possa in qualsivoglia parte di dentro . Continuate a moverlo così , finchè raffreddi alquanto : votatelo poi prontamente , e con diligenza lavatelo con acqua comune sinattantoch' essa ne esca chiara : nè dubitate punto , che questa lavatura non levi l' amaritudine , e ogni cattiva qualità di legno . Questo fatto pigliate della rappa fresca , nera , se volete avinar il bottallo a vino nero , e bianca , se a bianco . Fatela bollire con acqua in una caldara , e con un imbottatore infondetela per il buco di sopra , dentro il Vassello . Avvertirete però di metter di sopra , o dentro l' imbottatore qualche corbella , acciocchè la rappa vi rimanga , e l' acqua sola entri dentro al bottallo , il quale subito si turerà ben bene , e s' andrà rivolgendo come s' è detto , finchè cominci a diventar fredda : allora cavatela , e tornate a mettervi dentro dell' acqua fresca , e lavatelo di nuovo finchè resti netto . Finalmente mettetevi una piena secchia di vino , voltatelo come prima : votatene il vino , poi ponetevi una stagnata di buon aceto tepido ; e così lasciatelo finchè vorrete mettervi il vino nero , o bianco che sia : nè dubitate punto , che 'l bottallo non resti netto , e purgato , e con tutto quel buon odore , ch' aver potrà , se vi fosse stato buon vino dieci anni . E perchè quale è il bottallo , tale riesce il vino , e che non minor cura aver si deve di ben conservar i vecchi bottalli , che di francheggiar i nuovi , finirò con questo.

sto utilissimo ricordo, per impedire che non pigliano nè muffa, nè mal odore, quando n'è stato cavato, o bevuto il vino; anzi restino sempre buoni, e sicuri. Così dunque, subito ch' il bottallo vuoto si ritrova, usate diligenza a nettarlo, ed a quest' effetto mettetevi dell' acqua dentro: poi pigliate un bastone al quale sieno attaccate tre catene di ferro lunghe ciascuna un piede comune: ficatelo per il buco insieme con le catene: andatelo girando, e rigirando d' intorno, acciocchè si smova la feccia, che vi è rimasta. Votatelo poi, tornate a mettervi acqua fresca, e quando ne uscirà chiara, dateli una lavata con un poco di vino; levatenelo presto: e per ultima acconcia, se il bottallo farà di una carrata di tenuta, mettetevi dentro un pien bacino di buon vino: se terrà manco, basterà della metà. Chiudetelo allora col turacciolo ben bene, acciò non svapori nè quindi, nè d' altronde, chè a questo modo si conserverà tutto l' anno, e più oltre senza pigliar alcun fiato, nè odore cattivo. Il che mi pare molto più sicuro di quello, che in questo, e in altri paesi, massime in Lombardia, praticar si suole, dove fanno un uscietto nelle doghe, o al fondo de' bottalli, e subito levatone, o bevuto il vino, aprono quell' uscietto, o porticella per nettarli, lasciandoli poi aperti tutto l' anno con perpetuo pericolo di guastarsi per soverchia umidità, per sporcizie, che cascar vi ponno, e per altre mille cagioni, ch' ognuno si può immaginare. Sicchè meglio sarà di valersi della ricetta da me proposta, per ben conservare i vini, come anco per farli d' ogni sorta in tutta perfezione.



## AVVERTIMENTI GENERALI

*Per le Vendemmie*

- L** E leggi della vendemmia dagl'Antichi osservate, ch' oggi ancora hanno da osservarsi in questo clima, e altri di simile elevazione, per far buoni vini, sono queste.
- Che non si debbano troppo tosto coglier l' uve: perchè si fanno vini cattivi, e non durabili.
- Nè anco troppo tardi, perchè oltrecchè si offendono le vigne già di forze risolute, i vini patiscono più, e guastansi a buon' ora.
- Che si cominci a vendemmiare quando rimosso un acino, o come diciamo noi, grano del grappolo molto folto, quel luogo non si riempie da' grani vicini. E quando gustati si conosce, che sono abbastanza maturi.
- Che non si vendemj l' uva calda, cioè, che prima non abbia avuto poco, o assai di pioggia.
- Che si lasci rasciugare la ruggiada prima di vindemmiare.
- Che non si vendemj innanzi l' Equinozio; perchè prima non si crede poter esser l' uva perfettamente matura.
- Sopra tutto, che si vendemj alla Luna crescente, e già forte: perchè le uve, e i vini istessi ne ricevono grandissimo giovamento, come al contrario in Luna scema, diminuiscono ambidue assai di copia, forza, e di bontà.

## AL SIG. GIO-BATTISTA CROCE

*Sopra il suo vino.*

**Q**uel, che produsse già dolce liquore,  
 Il buon padre Leo cotanto amato,  
 Che fa vaticinar mentre è gustato,  
 Per te CROCE rimova il suo valore.

Bacco solo mostrò come l'umore  
 Tor si dovea dall' uve: Tu mostrato  
 Il modo hai di formare un vin pregiato,  
 Ch' al Nettare toglie il suo divino onore.

Veggio scender dal Cielo il sommo Giove,  
 Con gli altri Dei della celeste Corte.  
 Per gustar teco il prezioso vino.

Tu l' accogli festoso; poichè altrove  
 Trovar non può così felice sorte,  
 Che bere nel tuo seggio entro a TORINO.

*Francesco Andreini.*

## DEL MODO DI PIANTARE

## LE SPAREGIERE.

*Descritto, ed osservato*

DA GIO-BATTISTA CROCE.

**P**Oicchè abbiamo di sopra diffusamente discorso del modo di fare i vini, acciocchè riescano più grati, e più saporiti, ho stimato, che non sia bene tralasciar di aggiungere alcune cose intorno alla maniera di piantar le Sparegiere, acciocchè i Sparegi possano riuscire più grossi, più teneri, e migliori, essendo massime questo frutto desiderato da' Principi, Signori, e Cavalieri, e in generale da tutti per la sua bontà, oltrecchè sono ancora di buona entrata a chi ne fa negozio. Cominciano a venire, se la stagione è buona, al fine di Marzo, e vanno seguendo fino all'ultimo di Giugno, e spesse volte ancor più tardi, secondo che il tempo li prospera, ricordandomi io di averne colto a mezzo Agosto.

Le Sparegiere, che saranno piantate, e conservate conforme alle regole qui descritte, si manterranno venticinque anni, e d'avvantaggio. Andrò dunque descrivendo con la diligenza, e brevità, che si potrà maggiore, il modo di far tutto questo intorno al presente soggetto, acciocchè da' lettori sia chiaramente inteso, e se ne possa chiunque servire.

Il sito, dove vanno piantate le suddette  
Spar-



Sparegiere, avrà da essere opposto al mezzo giorno, parteciperà dal Levante, e del Ponente, e sarà difeso dall'aria Settentrionale; non vi saranno alberi all'intorno, che gli possano levar il Sole.

Tratterò di far due Sparegiere in una fossa sola, la quale andrà profonda piedi due, e oncie sei; sarà larga piedi otto, e oncie sei liprandi, da oncie dodeci l'uno, e lunga quanto si vuole, e secondo la quantità de' Sparegi, che si vorranno piantare; avvertendo, che si possono fare tre, o quattro Sparegiere in una fossa sola, la quale va poi alla rata più larga, come sarebbe a dire, la prosa, dove vanno positi gli Sparegi, va larga tre piedi, di modo che nella larghezza suddetta riusciranno due Sparegiere larghe tre piedi l'una, nella quale van lasciati i suoi sentieri, per caminarli all'intorno, e saranno di larghezza dieci oncie l'uno, che così vi riusciranno tre sentieri per lungo, e due Sparegiere da tre piedi l'una, e poi in testa di esse vi andrà il sentiero, acciocchè si possa caminar all'intorno senza offendere gli Sparegi.

La profondità della fossa, come sopra s'è detto, avrà da essere due piedi, e mezzo, e tanto larga al fondo quanto sopra, e spianata al fondo tutta eguale, così li sentieri, come le due Sparegiere.

Al fondo di essa va possa tanta quantità di corna, quanto saranno larghe, e lunghe esse Sparegiere, e in difetto di corna, vi si metteranno delle fascine di sarmente secce, e slegate, acciocchè siano bene spianate, calcandole con i piedi; Dipoi s'avrà pronta della buona terra grassa mescolata con sterco di cavallo, di pecora, di colombina, o letame trito, e ben marcio, e si farà una

me-

mescolanza con detta terra, avvertendo, che non vi siano pietre, nè cosa grossa, sopra la qual terra si porranno dette corna o largamente all' altezza di otto oncie bene spianate eguali da tutti i lati, sopra la quale si tireranno le sue legnole, o siano cordelle per il lungo della fossa, nella quale si lasceranno dieci oncie, cominciando alla sponda della fossa: Dipoi si piglierà un' altra larghezza di tre piedi, che è la prosa, e si ripiglierà un' altro sentierolo di altre dieci oncie, e un' altra prosa di tre piedi, e l' altro sentierolo di modo, che in detta fossa di piedi otto, oncie sei riusciranno due Sparegiere di tre piedi l' una, e tre sentieri da oncie dieci l' uno.

Nella detta prosa andranno collocate le radici de' Sparegi con l' occhio sopra, e si metteranno cinque radici per larghezza della suddetta prosa lontane l' una dall' altra oncie otto, e le prime radici saranno lontane dalla sponda della prosa oncie quattro, cioè le due vicine, tanto che si troveranno con le distanze suddette li piedi otto liprandi, e oncie sei per ogni prosa di tre piedi l' una, come s' è detto.

Si possono fare in una fossa molte Sparegiere, e tanto lunghe quanto si vuole, secondo il sito, e chi non ha commodità di terreni, ne può far una sola, come gli piacerà, avvertendo, che le due radici, che vanno alle sponde delle prose, vanno poste con la radice verso il centro della prosa, acciocchè caminando per li suddetti sentieri non si calpestinno le dette radici.

S' avvertirà inoltre, che dopo che saranno piantate le dette radici, con le distanze suddette, la distanza dall' una radice all' altra avrà da essere tanto per il lungo, quanto  
per

per il traverso , cioè in quadratura.

Si piglierà poi dell' istessa terra mescolata come s' è detto , e con la pala si getterà detta terra sopra le dette radici tanto che venga alta oncie sei.

Le suddette radici vanno piantate la Primavera subito che sarà passato il ghiaccio . Si possono ancora piantare all' Autunno ; ma io lodo che si piantino la Primavera . Ben è vero , che le fosse devono esser cavate l' Autunno , acciocchè si possano domesticare , e maturare .

In questo modo nasceranno i Sparegi , ma sottili , e al San Michiele si taglieranno fra le due terre , e indi vi si tornerà a crescere oncie sei di terra della già detta , e poi si copriranno di buon letame grosso , acciocchè il freddo dell' inverno non gli ammazzi . La Primavera poi vi si farà levare il detto letame , che servirà ad altri campi , e vi si tornerà ad accrescere altre sei oncie dell' istessa terra , e così si seguirà per tre anni continui , avvertendo , che non bisogna tagliare de' detti Sparegi per il detto termine di tre anni in modo alcuno . Il quarto anno se ne potrà tagliare qualcheduno , ma non tutti , acciocchè la Sparegiere non si venga ad indebolire .

Non si tralasci per modo alcuno di tenerle nette e purgate dall' erba , che nascerà in dette Sparegiere , che per causa della grassiezza del terreno sarà abbondante , e però s' avrà particolar cura di levarla subito nata .

Posta che s' avrà dopo il primo anno la suddetta terra grassa , ovvero letame , con una zappa , o sia vanga si zapperà leggermente in compagnia di detta terra grassa , e poi si spianeranno le dette Sparegiere , continuandosi in questo modo ogni

anno



anno alla Primavera, e all' Autunno.

Così decreſcendo per tre anni due volte l' anno la detta terra graſſa, verrà la detta ſoſſa a riempirſi, e ſopra il detto terreno graſſo per coprirlo ſi metterà dell' iſteſſa terra, che dalle ſponde del ſoſſo ſi farà cavata, mentre che ſia buona, e ſenza pietre, altrimenti quando lo Sparago vuole uſcire della terra, trovando le pietre, ſi piegherà, e non potrà riuſcir bello, nè dritto, nè buono.

Le radici, che ſ' avranno da pigliare, ſ' avvertirà, che ſieno di buona razza, e de' domeſtici, altrimenti ſi perderà il tempo, la ſpeſa, e la fatica, e faranno radici di tre anni, e non più.

Per tenerne razza, o ſia ſemenza, e provvederne gl' anſici in caſo di biſogno, quando la Sparegiera farà in eſſere di tre anni, ſi avrà cura di marcare gli Spargi, dico quelli, che faranno de' più groſſi, levandola all' Autunno, e facendola ſeccare al Sole, e poi alla Primavera ſi planterà, nè ſi ſemineranno, ma ſi planteranno i grani di ſemenze lontane l' una dall' altra quattro oncie intorno al terrapieno, che ſi farà gettato fuori del ſoſſo di detta Sparegiera, ovvero nell' orto, o campo, e così verranno belli, e quando avranno tre anni, ſi trapianteranno nel modo ſuddetto, e così ſe n' avrà ſempre copia grande, e faranno ſicuri di eſſere di buona razza.

E perchè ſovente occorre, che quando ſi farà piantata la Sparegiera, ne morirà qualcheuno, ſarà neceſſario all' Autunno pria di tagliar la ſemenza, ſegnare, o marcare con baſtoncelli, o canne, dove mancano, e alla Primavera rimetterne degli altri, accioc-

ciocchè la Sparegiera riesca piena, e abbondante.

Quando poi al suo tempo si vorrà tagliare de' Sparegi, s'avrà un coltello con un manico lungo, come si vede per il disegno, col quale si taglierà lo Sparegio contro la terra per dritto, e sotto terra, e prima si leverà con una spatola di legno, scavandogli la terra intorno, e tagliandoli come ho detto; che se si tagliassero per traverso, se ne guasterebbero molti de' piccoli, che non si possono vedere, e la Sparegiera andrebbe a nulla, e sarà avvertito il Governatore di essa di non andarvi con i piedi dentro, ma solo per li sentieri suddetti, che a tal effetto si faranno fatti.

Si castrano le Sparegiera, acciocchè gli Spargi riescano più grossi, e migliori, e si osserverà in questo modo di tre in tre anni: si piglierà una palla quadrata, o sia badiile, dimostrato nel disegno, il quale dovrà essere ben tagliente, col manico lungo al solito, e all' Autunno si caccierà la detta pala con ambedue le mani per dritto tra l' una, e l' altra radice de' Sparegi al dritto di tutti li solchi tanto profonda, che il ferro della palla si nasconda tutto in terra, che con un colpo, o due, questa palla viene a tagliare le piccole radici, che cavalcano l' una sopra l' altra, e levano l' autorità alle radici maestre, che non possano soccorrere, e nutrire gli Sparegi, i quali, se non vi si provvede, restano piccioli, e con minore sapore, nè hanno tempo di ingrossare le radici maestre, delle quali poi si vede riuscita mirabile, e ion' ho fatto più volte la prova.

E perchè questa invenzione non farà da tutti intesa, mi è parso rappresentarla in disegno, con tutti gl' instrumenti, che saran-

no a ciò necessarj con le misure delle oncie, piedi, e trabucchi, acciocchè ogn'uno la possa più agevolmente intendere, e metterla in opera.

**Q**uesta riga ————— è la lunghezza dell'oncia, con la quale si misura minutamente la terra, le fabbriche, e altre cose; adoperandovi il trabucco, piede liprando, e il piede manuale.

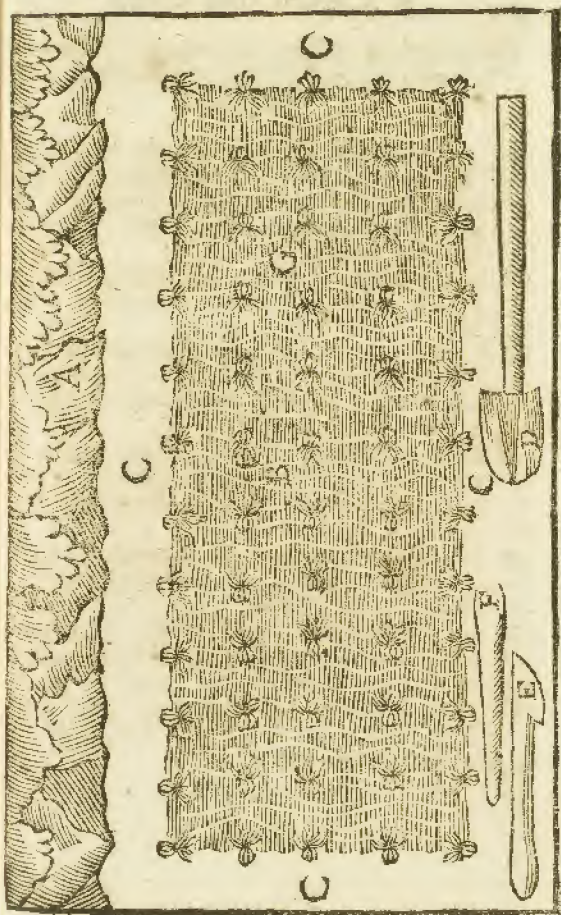
Il trabucco è oncie 72. e piedi 6. liprandi, p. 9. manuali.

Il piede liprando è oncie dodici.

Il piede manuale è oncie otto.







## DESCRIZIONE

*Fatta sopra il disegno di piantare le Sparegi-  
re come qui si vede minutamente  
descritto.*

- A Profondità della fossa, che va profon-  
da p. 2. oncie 6. la quale va cava-  
ta a piombo, e la fossa spianata a li-  
vello, acciocchè quando piove, l' acqua  
si trovi eguale.
- B La prosa dove vanno piantati gli Spare-  
gi, va larga p. 3. lunga quanto si vuo-  
le.
- C Sono i sentieri per camminare all' intorno,  
acciocchè con i piedi non si offendano  
le radici, e saranno larghi oncie dieci l'  
uno.
- D Palla tagliente, e quadra, per tagliar le  
radici di tre in tre anni, che si chiama  
castrarli, acciocchè gli Sparegi riescano più  
grosi, e migliori.
- E Coltello per tagliare gli Sparegi, il quale  
va tutto di ferro, col manico lungo, e  
tutto va un piede.
- F Spatola di legno, per iscalzare la terra  
dagli Sparegi, acciocchè si possano taglia-  
re più agevolmente, va lunga un piede.
- G Sono le radici degli Sparegi, i quali van-  
no piantati lontani l' uno dall' altro on-  
cie otto in quadratura.

## TAVOLA

*Di quanto si contiene nella presente  
Opera.*

**P** Refazione al discreto Lettore. pag. 6

## PARTE PRIMA.

## OSSERVAZIONE PRIMA.

1 *Della situazione degli Orti, e cultura del  
terreno.* 13

## OSSERVAZIONE SECONDA.

- |   |    |
|---|----|
| 2 <i>Del modo di raccogliere le semenze, e del<br/>tempo proprio per seminarle.</i> | 14 |
| 3 <i>Aglio.</i>   | 15 |
| 4 <i>Erbioni, o Piselli.</i>  | 15 |
| 5 <i>Biete da costa.</i>  | 15 |
| 6 <i>Bieterape.</i>   | 16 |
| 7 <i>Cicorea per fare radici.</i>   | 16 |
| 8 <i>Cardi.</i>   | 16 |
| 9 <i>Cipolle.</i>   | 17 |
| 10 <i>Finocchio.</i>  | 17 |
| 11 <i>Fagiuoli per cornetti.</i>  | 17 |
| 12 <i>Carote.</i>   | 17 |
| 13 <i>Lattughe.</i>   | 18 |
| 14 <i>Porri.</i>  | 18 |
| 15 <i>Pestinache.</i>   | 18 |
| 16 <i>Rumolacci, o Radiche.</i>   | 18 |
| 17 <i>Ravanelli.</i>  | 18 |
| 18 <i>Scarola o Indivia.</i>  | 19 |
| 19 <i>Sellaro.</i>  | 19 |
| 20 <i>Sellaro di Alemagna.</i>  | 19 |



21 Spinaci.	19
22 Scorzonerà.	19
23 Cavoli, o Verze.	20
24 Cultura, e semenza delle medesime.	20

## OSSERVAZIONE TERZA.

Del tempo, luogo, e modo di seminare gli Or- ri con le vere regole per trapiantare, e re- golare le Ortoglie	21
25 Biete di ogni sorta	23
26 Lattughe di ogni sorta.	23
27 Verze, Ramolacci, Ravanelli, e Raviz- ze.	23
28 Insalatine gentili.	23
29 Verdure, acciocchè difficilmente vadino in semenza.	23
30 Verze, o Cavoli, e loro cultura.	24
31 Finocchi.	24
32 Sellarò.	24
33 Cardi.	25
34 Per farli bianchi.	25
35 Carciofi.	25
36 Aglio.	26
37 Aglio Turco.	27
38 Cipelle.	27
39 Merezzone.	27
40 Indivia.	27
41 Indivia per l'Inverno.	27
42 Indivia, Lattughe, Sellarò, e Cardi.	28
43 Dragone.	28
44 Cicorea per far radici.	28
45 Lattughe.	29
46 Petrosimolo.	29
47 Carote e Pessinache.	29
48 Perri,	30
49 Rape, e Ravanelli.	30
50 Spinazzi per l'Autunno.	30
51 Zucche.	30

19	52	Bieterape.	30
19	53	Biete da costa.	30
20	55	Piselli.	31
20	56	Fagioli.	31
	57	Fave.	31
	58	Carvolifiori, e Carvolirape.	31
	59	Carvoli bianchi Piacentini.	31
Or-	60	Aglia, Cipolle, e Porri.	32
xe-	61	Biete d' Alemagna.	32
21	62	Cocomeri.	32
23	63	Meloni.	32
23	64	Capperi.	33
iz-	65	Regole per seminare.	33
23	66	A preservare i Cardi ec. da' topi.	34
23	67	Zafferano.	35
in	68	Rosmarino.	35
23	69	Salvia.	35
24	70	Salvia Romana, Menta Greca, Lasulata ec.	36
24	71	Lavanda, o spico.	36
24	72	Magiostre, o Fragole.	36
25	73	Erba buona.	36
25	74	Maggiorana, o Erba Persa.	36
25	75	Sparegi.	36
26	76	Porcellana dimesfica.	37
27	77	Raperonzoli dimesfici.	38
27	78	Bruscolo.	38
27	79	Erba Tè.	38
27	80	Nasturcina.	39
27	81	Pimpinella Cerfoglio ec.	39
28	82	Dittamo Cretico.	39
28	83	Timo.	39
28	84	Acetosa, Serpillo, Raffano Rusficorum.	40
29	85	Modo pratico per coltivare, propagare, ed	
29		innestare arbori; con alcuni avvisi spettan-	
29		ti all' economia, ed agricoltura.	40
30		Dell' innestare in tutti li modi.	46
30		Alcuni avvisi spettanti all' economia del-	
30		la agricoltura.	59
30		De' Mori, e de' Bigatti.	62

## PARTE SECONDA

Della cultura de' Fiori , e del Tabacco .

v Prefazione

71

## CAPITOLO I.

2 Del sito , disposizione , e cultura del Giardino in generale .

74

## CAPITOLO II.

3 In qual modo si hanno a fare le semenze , tempo per seminarle , e trapiantarle , con il vero modo d'inaffiare i Giardini , e di mondarli dall' erbe nocive , ed inutili .

79

## CAPITOLO III.

- 4 Metodo per la cultura de' fiori , che fanno pianta . 82
- 5 Della Rosa rossa , di Mese , di Cento foglie , o sia di Olanda , Damascbina , Gialla , Marina , e di Città . 82
- 6 Varie Annotazioni per la Rosa . 84
- 7 Della Ginefra bianca , e gialla . 86
- 8 De' Gelsomini . 86
- 9 Del Morangbino . 88
- 10 Del Gelsomino giallo odoroso . 89
- 11 Della Stringa bianca , ed azurra . 89
- 12 Del Leandro . 89
- 13 Del Sambuco doppio , detto Roses . 90
- 14 Del Caracoles . 90
- 15 Della Grazia . 91
- 16 Della Granatiglia . 91
- 17 Cultura del Cedro , Aranci , e d' ogni sorta d' .



d' Agrumi.

92

18 Dell' Olivaſtro Straniero , e della Mortella  
del fiore doppio. 101

19 Della Coda di Leone. 102

20 Del Gelfomino ceruleo 102

21 Del Talaspio frutticoſo di Perſia , detto fio-  
re d' inverno. 103

22 Dell' Eleboro nero. 103

## CAPITOLO IV.

23 Modo di regolare i fiori , che fanno Cipol-  
la. 103

24 De' Narcifi. 107

25 Delle Tazzette. 109

26 De' Tromboni. 109

27 De' Giacinti orientali. 109

28 Del Giacinto bianco piramidale. 110

29 Della Tuberofa. 110

30 Delle Giunchiglie di molte forte. 111

31 Delle Giunchiglie doppie. 112

32 Della Corona Imperiale. 112

33 )

34 ) Del Muſchio Greco. 113

35 )

36 Della Fritellaria. 113

37 De' Giglj. 114

38 Del Giglio Suſino. 114

39 Del Giglio Aleſſandrino , 114

40 Del Croco. 114

41 Del Colebio. 115

42 )

43 )

44 ) Del Tulipano. 116

45 )

46 )

## CAPITOLO V.

- 47 *Del Governo, e cultura de' fiori, che fan-*  
*no radiche.* 116  
 48 ) *Della Peonia.* 117  
 49 )  
 50 )  
 51 ) *Degli Anemoni, ed Argemoni.* 117  
 52 )  
 53 )  
 54 ) *De' Ranuncoli.* 121  
 55 )  
 56 ) *Del Moghetto o Giglio delle Valli.* 121  
 57 )  
 58 *Del Fiore della notte detto Geranico tri-*  
*sto.* 122  
 59 *Del Pan Porcino.* 123  
 60 *Del Meridicanal, o sia glans terrestris A-*  
*mericana.* 123  
 61 ) *Delle Iridi.* 124  
 62 )  
 63 *Del Giglio di Portogallo.* 124

CAPITOLO SESTO  
ED ULTIMO.

- 64 *De' fiori, che si seminano di anno in anno,*  
*e di quelli, che si propagano per via di*  
*Occhj, o di gemme.* 125  
 65 *Delle Primavera doppie.* 125  
 66 *De' Margaretini.* 125  
 67 *Delle Orecchie d' Orso.* 125  
 68 *Dello Stramonico.* 126  
 69 *Del Malvarvisco.* 126  
 70 *Della Speronella* 127  
 71 *Della Balsamina arborea.* 127  
 72 *De' Grisanti.* 127  
 73 *De' Garofoloni, e Garofolini,* 128

74	De' Garofanetti della cina .	128
75	) Del Girasole .	129
76	)	
77	Del Tribulo dimesico .	129
78	Dell' Amaranto .	129
79	) De' Sempiterni , e perpetuini .	130
80	)	
81	Dell' Ambretta .	131
82	Della Scarlattea .	131
83	De' Cardinalini .	132
84	Della Viola piramidale	132
85	Della Viola Matronale .	133
86	Delle Viole semplici .	133
87	Delle Viole doppie .	134
88	De' Garofani ordinari da mazzetti , e delle piumette .	138
89	Dell' erba Zia .	143
90	Del Nasturcio .	143
91	Delle Maraviglie di Spagna .	144
92	Della Lachinide .	144
93	Dell' erba Bell' Uomo .	145
94	Della Giazea .	145
95	De' Eaginioli , e Vescia di Spagna .	145
96	Del Gelsomino rosso Scarlatto .	146
97	Della Cultura de' Garofani , modo per con- servarli , e propagarli , e fare che pro- ducano bellissimi , e riguardevoli fio- ri .	147

## CAPITOLO I.

98	Del modo , e tempo di propagginare i Garofani , e industrie per avere belle propaggini .	148
----	--	-----

## CAPITOLO II.

99	In quali vasi si debbano piantare li Garo- fani .	151
----	--	-----



## CAPITOLO III.

- 100 *Della terra propria, e necessaria per li  
Garofani.* 153

## CAPITOLO IV.

- 101 *Come si debbano piantare li Garofani ne'  
vasi.* 155

## CAPITOLO V.

- 102 *Quando bisogna mettere li Garofani nel-  
la camera d'inverno.* 159

## CAPITOLO VI.

- 103 *In qual modo li garofani debbano essere cu-  
stoditi nella camera d'inverno.* 160

## CAPITOLO VII.

- 104 *Quando si debbano levare li Garofani dal-  
la camera d'inverno.* 161

## CAPITOLO VIII.

- 105 *Qual luogo, qual aspetto, e quale situa-  
zione si deve dare a' Garofani.* 163

## CAPITOLO IX.

- 106 *Come bisogna adacquare li Garofani.* 165

## CAPITOLO X.

- 107 *Come bisogna coltivare li Garofani per fare  
loro a misura produrre l'asta del fiore* 168

## CAPITOLO XI.

- 108 Quando, ed in qual mado si debbano  
levare al Garofano li bottoncini super-  
flui. 170

## CAPITOLO XII.

- 109 Come bisogna difendere li Garofani da-  
gli animali infetti, che li danneggia-  
no. 172

## CAPITOLO XIII.

- 110 Come si deve ajutare il Garofano per far-  
lo fiorire. 173

## CAPITOLO XIV.

- 111 In quale luogo debba essere posto il Ga-  
rofano, quando è fiorito, e come biso-  
gna difenderlo dalle Forbicette, e dalle  
Formiche. 175

## CAPITOLO XV.

- 112 Della semenza del Garofano, e del tem-  
po, in cui bisogna seminarla. 177

## CAPITOLO XVI.

- 113 Delle Malattie de' Garofani. 180

CAPITOLO XVII.  
ED ULTIMO.

- 114 Che qualità debbano avere li Garofani bet-  
ti. 184

## TRATTATO PRATICO.

- 115 *Per seminare, coltivare, e preparare Tabacco in polvere, in corda, ed in medicina, colla maniera di utilmente usarlo.* 185
- 116 *Origine del Tabacco.* 185
- 117 *Cultiura del Tabacco.* 187
- 118 *Tabacco in corda.* 189
- 119 *Tabacco all'uso di Spagna.* 189
- 120 *Altre osservazioni intorno al Tabacco.* 191
- 121 *Tabacco, in quanto è medicinale.* 191
- 122 *Effetti del Tabacco.* 195
- 123 *Effetto del fumo del Tabacco.* 197

## AGGIUNTA D' ALCUNI SEGRETI.

- Alla morscatura del Cane.* 201
- Al morso del Cane arrabbiato.* 201
- A fare che i Cani in brevissimo tempo diventino buoni per la caccia.* 201
- Rimedio a' Bovi, per il Piscia sangue.* 201
- al male del polmone* 203
- Alle crepature, ed enfiagioni nelle coppe.* 203
- Alla mortalità de' Bovi, e d' altri Animali.* 203
- A cavar le spine delle dita.* 203
- Della Eccellenza, e diversità de' Vini.* 203
- Proemio.* 203

## CAPITOLO I.

- Uve di sorte diverse.* 206

## CAPITOLO II.

- Come si devono scegliere, e l' Uve preparate per cavarne Vini scelti d' ogni sorta.* 207

CA-



## CAPITOLO III.

*Modo di far vini Moscatelli. Vernaccie, Mai-  
vagié, e altri bianchi, che restano dol-  
ci.* 211

## CAPITOLO IV.

*Del vino griso, e modo di farlo.* 214

## CAPITOLO V.

*Modo di far la sostratta, il Vino chiaretto dol-  
ce, il Vino chiaretto colorito non dolce,  
il chiaretto coperto dolce, e altro non  
dolce perfettissimo.* 216

## CAPITOLO VI.

*Nuova ed eccellente maniera di far il Vino  
nero dolce, qual si conserva due, o tre an-  
ni tale e fino dal primo anno sarà buono  
da bere, gustoso, e sano.* 221

## CAPITOLO VII.

*Modo d' incapellar ogni sorta di vino bian-  
co, chiaretto, griso, e nero, senza il  
sopra descritte imbottatore.* 225

## CAPITOLO VIII.

*Del Vino maturo non dolce, e stomacale, del-  
la maniera di farlo.* 226

## CAPITOLO IX.

*De' vini graticulati, e crivellati, e passati per  
il*

- il sacco, e della maniera di far ciascheduno di essi.* 218  
*Modo di far Vini bianchi dolci e piccanti con un poco d' acqua.* 233

## CAPITOLO X.

- Del Vino di paglia, e del modo di farlo.*  
*Del Vino chiamato Tortu, e altra nuova maniera dall' Autore praticata per far vino maturo, ed eccellente.* 237

## CAPITOLO XI.

- Del vino del Gallo: del modo di farlo: e come ad imitazione quello se ne può far altro migliore* 240

## CAPITOLO XII.

- Delle Crespie, e modo di farle con acqua, e senza.* 244

## CAPITOLO XIII.

- De' Vini schiappati, e diverse maniere di farli.* 246

## CAPITOLO XIV.

- Delle misure, di cui nel presente trattato si è servito l' Autore.* 248

## CAPITOLO XV.

- De' Vasselli, e Bottalli, e del modo di prepararli, ed accomodarli, acciocchè il Vino vi si conservi senza pericolo di riversare, nè pigliar alcuno cattivo odore.* 249  
*Avvertimenti generali per le vendemie.* 251  
*Del modo di piantare le Sparegiere.* 254

IL FINE.



# LIBRI

Usciti di recente dalle Stampe di  
FRANCESCO LOCATELLI

Librajo a S. Bartolommeo in Venezia.

Tabulæ Anatomicæ Clariss. Viri Bartholomæi Eustachii, quas e tenebris tandem vindicatas, & CLEM. XI. P. M. Munificentia dono acceptas, præfatione, notisque illustravit, ac ipso suæ Bibliothecæ dedicationis die publici Juris fecit Johannes Maria Lancisus Intimus Cubicularius, & Archiater Pontif. Accedunt Epistolæ Celeberr. Joannis Baptistæ Morgagni, atque aliorum præstantiss. Auctor. præterea Vitæ Compendium ejusdem Clar. Viri Bartholomæi Eustachii, accurata, & pulcherrima Veneta Editio, summo studio elaborata atque diligentissime ære incisæ. Folio. 1769. L. 30.

Officium B. M. Virginis S. Pii V. Pontif. Max. jussu editum, & Urbani VIII. Auct. recognitum. Con l'Uffizio de' Morti, sette Salmi, ed altre Orazioni, e Divozioni. Aggiuntovi il modo d'udire la S. Messa, cavato dall' Opere del P. Gio: Croiset, e le divozioni di S. Vincenzo Ferrerio. 24. 1766. con Bellissimi Rami sciolto. L. 1.

I Tre Giulj, o siano Sonetti di Niceste Abideno Pass. Arcade, sopra l' importunità d' un Creditore di Tre Giulj. Coll' aggiunta in fine d'altri Sedici Sonetti d' incerto Autore. 8. 1767. L. 2. 10

La Giulejde, Sonetti 8. 1770. L. 2. 10.  
Marchj delle Razze de' Cavalli dello stato Veneto, Lombardia, e Stato Pontificio, che presentemente sono esistenti, diligentemen-



te Raccolti, e stampati con alcune particolar notizie, ed in questa Novissima Edizione accresciuti del Compendio di varie Ricette sperimentate, per medicar Cavalli, ed Animali Bovini. 8. Vol. 2. Figur. 1770. L. 4. 10.

Compendio di varie ricette per medicar Cavalli. S'aggiugne inoltre alcune altre Ricette esposte con un nuovo Metodo sperimentato per curare il male epidemico delle Bestie Bovine. Opera di gran giovamento, ed utile a chi si diletta di numerosa comitiva di Cavalli, 8. 1770. L. 1.

Sotto il Torchio.

Nuovo Vocabolario Italiano-Latino, compilato prima dal P. Carlo Mandosio, della Comp. di Gesù, ed ora corretto, notabilmente accresciuto già, ed accomodato all'uso delle scuole d'Italia dal P. Girolamo Tiraboschi, col Vocabolario Domestico inserito a' suoi luoghi, ed i nomi in fine delle Province, Città ec. 8. L. 2. 10.

Il Grande Marefcalco Francese, Maestro della conoscenza de' Cavalli, e de' Rimedi ad ogni loro malattia. Trattati Tre, tradotti dal Francese. Con aggiunta per la cura anche d'altri animali, ed in questa novissima Edizione accresciuto del Compendio di varie ricette sperimentate per medicar Cavalli. 22. Fig. L. 2. 10.

Nuovo Plico d'ogni sorta di Tinture, Arrichito di Rari, e Bellissimi Segreti per colorire Animali, Vegetabili, e Minerali. Raccolti da Galipido Tallier, e dati in luce dal medesimo a Benefizio comune. 12. L. 1. 5.

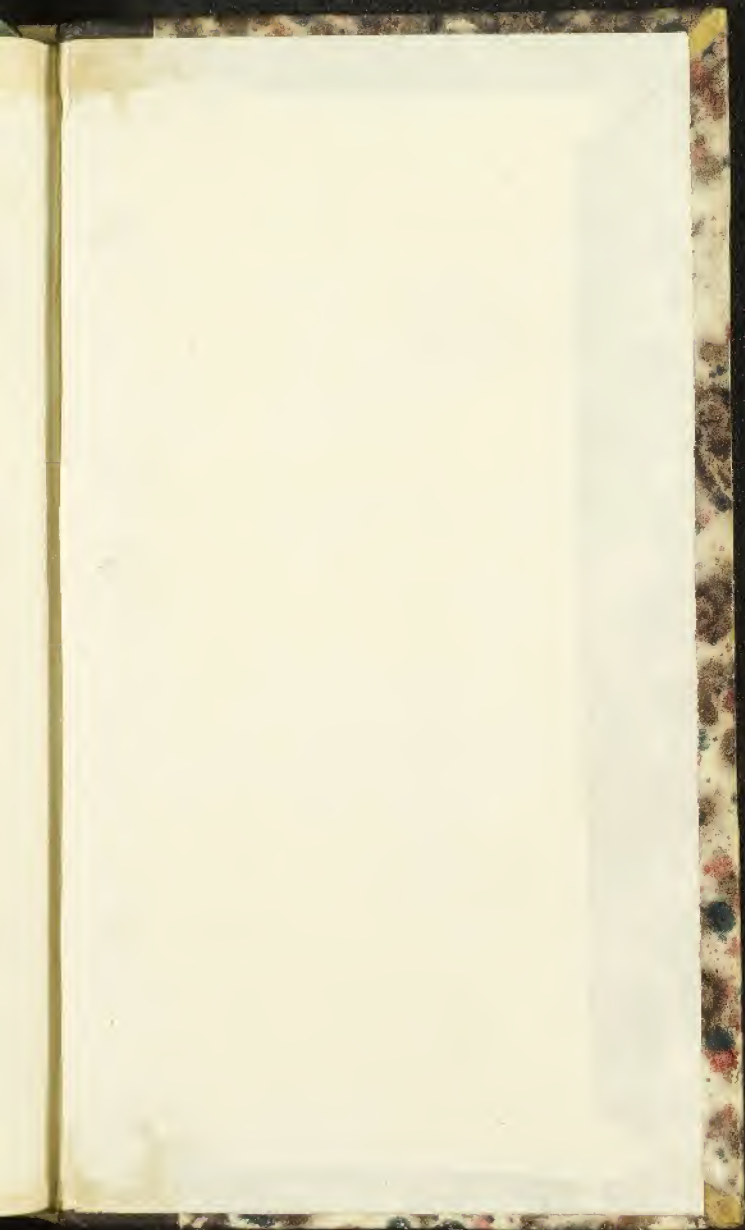
La Rotta di Roncisvalle, dove morì Orlando con tutti i Paladini, nuovamente ristampata, e di bellissime Figure adornata e con somma diligenza corretta. 8. Fig. L. 1.

rico-  
zione  
cette  
Ani-  
. ro.  
dicar  
Ri-  
men-  
Be-  
, ed  
itiva  
L. 1.

com-  
della  
abil-  
all'  
amo  
nfe-  
delle  
. ro.  
estro  
d ad  
dotti  
an-  
fima  
vare  
alli .  
. ro.  
Arri-  
colo-  
Rac-  
e dal  
I. 5.  
rlan-  
tam-  
con  
L. 1.

218911







□ BIBLIOTECA □